

MAGANG
DI PERUSAHAAN JAMU SABDO PALON
(PROSES PRODUKSI JAMU PIL)



Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Mencapai Gelar Ahli Madya
Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Disusun Oleh :

Joko Sriyanto

H3106054

PROGRAM DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA

2009

HALAMAN PENGESAHAN

Laporan Magang ini disusun sebagai salah satu syarat guna meraih gelar A.Md dan telah diketahui serta disahkan oleh Dosen Penguji serta Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Disusun Oleh :

JOKO SRIYANTO

H3106054

Susunan Tim Penguji :

Pembimbing/Penguji I

Penguji II

R. Baskara Katri Anandito,S.TP, M.TP
NIP. 132 318 019

Ir. Bambang Sigit A, M.Si
NIP. 131 955 591

Surakarta, Agustus 2009

Universitas Sebelas Maret Surakarta

Fakultas Pertanian

Dekan,

Prof. Dr. Ir. Suntoro, MS.
NIP. 131124609

HALAMAN MOTTO

Dan aku tidak menciptakan jin dan manusia melainkan supaya mereka mengabdikan kepada-Ku (QS. Adz

Dzaariyaat : 56)

Wahai orang – orang yang beriman jagalah dirimu dan keluargamu dari api neraka (QS. At Tahrim :

6)

Hai orang-orang yang beriman, bertakwalah kepada Allah dan hendaklah setiap diri memperhatikan apa yang telah diperbuatnya untuk hari esok (akhirat); dan bertakwalah kepada Allah, sesungguhnya

Allah Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan (QS. Al Hasyr :18)

Sebaik – baik orang adalah yang bermanfaat bagi orang lain (Al Hadist)

Mencari Ilmu Wajib Hukumnya Bagi Muslim Laki – laki dan Perempuan

(Al Hadist)

Tidak sempurnalah keimanan seseorang itu sehingga ia mencintai kepada saudaranya - sesama

musliminnya - perihal apa-apa yang ia mencintai untuk dirinya sendiri. (Muttafaq 'alaih)

Hendaklah ada di antara engkau semua itu suatu ummat -golongan – yang mengajak kepada kebaikan, memerintah dengan kebagusan serta melarang dari kemungkaran. Mereka itulah orang-orang yang

berbahagia. (Ali-Imran: 104)

KATA PENGANTAR

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan nikmat yang tidak terhitung nilainya. Sehingga penulis mampu menyelesaikan penulisan Laporan Magang ini. Rasa terima kasih tersebut penulis sampaikan kepada :

1. Allah SWT yang senantiasa memberikan nikmat – nikmat-Nya kepada hamba-Nya
2. Rasulullah Muhammad SAW, yang telah memberikan tauladan dalam setiap kehidupan, sehingga penulis bisa termotivasi untuk bertindak yang terbaik dan lebih baik lagi.
3. Kedua Orang Tuaku yang telah banyak berkorban, bekerja dan berdo'a siang dan malam demi kesuksesanku.
4. Prof. Dr. Ir. H. Suntoro, MS. Selaku Dekan Fakultas Pertanian UNS.
5. Ir. Bambang Sigit A, M.Si selaku Ketua Jurusan Program DIII Teknologi Hasil Pertanian UNS dan penguji II.
6. Ir. Choirul Anam, MP. Selaku Pembimbing Akademik
7. R. Baskara Katri Anandito, S.TP, M.TP selaku Dosen Pembimbing Magang dan Penguji I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis untuk menyelesaikan Laporan Magang ini.
8. Ibu Rini yang telah berkenan mengijinkan penulis untuk melakukan magang di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.
9. Teman – teman Karang Taruna Muda – Mudi Mranggen, Forum Imtaq Wa Rohmah Bugel dan Pandeyan, BADKO TPQ Pandeyan, BADKO TPQ Grogol, DPRa PKS Pandeyan, DPC PKS Grogol, KPMS Sukoharjo.
10. Teman – teman HIMADIPTA FP, FUSI FP, PMPA KOMPOS FP, BIAS AAI FP, JN UKMI UNS.
11. Dan semua pihak yang telah turut membantu, penulis senantiasa mengucapkan banyak terima kasih.

Dalam penulisan Laporan Magang ini pastinya ada banyak kesalahan dan kekurangan, penulis sampaikan mohon maaf. Dan penulis mohon saran dan kritik yang membangun dari pembaca sekalian demi kesempurnaan laporan ini. Atas tersusunnya laporan ini, penulis berharap semoga bisa memberikan kemnafaatan bagi semua pihak.

Surakarta, Agustus 2009

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. TUJUAN.....	2
1. Tujuan Umum Magang.....	2
2. Tujuan Khusus Magang.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. JAMU	4
B. BAHAN BAKU.....	6
C. PROSES PENGOLAHAN.....	9
D. PENGENDALIAN MUTU.....	13
III. TATA LAKSANA PELAKSANAAN.....	16
A. TEMPAT DAN WAKTU PRAKTEK.....	16
B. METODE PELAKSANAAN.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
A. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
1. Sejarah Singkat dan Perkembangannya.....	18
2. Lokasi Perusahaan.....	21
3. Struktur Organisasi.....	22
4. Ketenagakerjaan.....	25
5. Hak dan Kewajiban Karyawan.....	28

B. PENGELOLAAN BAHAN DASAR.....	28
1. Sumber dan Proses Penerimaan Bahan Dasar.....	28
2. Jumlah dan Penyediaannya.....	29
3. Spesifikasi Bahan Dasar.....	29
4. Penanganan Bahan Dasar.....	29
C. PRODUKSI.....	35
1. Peracikan	37
2. Pengeringan Singkat.....	37
3. Penggilingan.....	37
4. Pengayakan.....	39
5. Pencampuran Ke 1.....	40
6. Pencampuran Ke 2.....	41
7. Pemadatan.....	42
8. Pencetakan Pil.....	43
9. Sortasi Pil.....	43
10. <i>Coating</i>	43
11. Pengovenan.....	44
12. <i>Coating</i> dan <i>Spray Drayer</i>	44
13. Pengemasan dan Pelabelan.....	45
D. PRODUK AKHIR.....	46
1. Jamu Lancar Haid.....	46
2. Jamu Candik Ayu.....	47
3. Jamu Sepet Wangi.....	47
4. Jamu Majakani.....	48
5. Jamu Galian Montok.....	48
6. Jamu Raket Wangi.....	49
7. Jamu Kusuma Wanita.....	49
8. Jamu Subur Kandungan.....	50
9. Jamu Sri Putih.....	50
10. Jamu Perawan.....	51

E. TEKNIK PEMASARAN.....	51
1. Teknik Pemasaran.....	51
2. Daerah Pemasaran.....	54
F. PENGENDALIAN MUTU.....	55
1. Pengendalian Mutu untuk Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	55
2. Pengawasan Proses.....	55
3. Pengawasan Mutu Produk.....	56
4. Pengawasan Terhadap Peralatan.....	56
G. SANITASI.....	56
1. Sanitasi Ruangan dan Peralatan Mesin.....	56
2. Sanitasi Karyawan.....	57
3. Penanganan Limbah.....	57
V. PENUTUP.....	59
A. KESIMPULAN.....	59
B. SARAN.....	60

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4.1 Penetapan Harga Jual di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	53
Tabel 4.2 Penetapan Harga Eceran di Perusahaan Jamu Sabdo Palon	53

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 4.1 Bagan Struktur Organisasi Perusahaan Jamu Sabdo	23
Gambar 4.2 Bagan Pengolahan Bahan Dasar Jamu.....	30
Gambar 4.3 Proses Pengeringan Bahan Baku di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	33
Gambar 4.4 Proses Sortasi Kering Bahan Baku di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	34
Gambar 4.5 Bagan Proses Pengolahan Jamu Pil.....	35
Gambar 4.6 Mesin Penggiling Jamu Pahitan (sambiloto).....	38
Gambar 4.7 Mesin Pengayak di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	39
Gambar 4.8 Mesin Pencampur (<i>Mixer</i>) di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	41
Gambar 4.9 Mesin Pencampur (<i>Mixer</i>) Adonan Pil di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	42
Gambar 4.10 Mesin Pemadat di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	42
Gambar 4.11 Mesin Pencetak Pil di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	43
Gambar 4.12 Mesin <i>Coating</i> di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	44
Gambar 4.13 Mesin Oven di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	44
Gambar 4.14 Mesin <i>Coating</i> di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	45
Gambar 4.15 Mesin Pengemas di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.....	46
Gambar 4.16 Jamu Lancar Haid.....	46
Gambar 4.17 Jamu Candik Ayu.....	47
Gambar 4.18 Jamu Sepet Wangi.....	47
Gambar 4.19 Jamu Majakani.....	48
Gambar 4.20 Jamu Galian Montok.....	48
Gambar 4.21 Jamu Raket Wangi.....	49
Gambar 4.22 Jamu Kusuma Wanita.....	49
Gambar 4.23 Jamu Subur Kandungan.....	50

Gambar 4.24 Jamu Sri Putih.....	50
Gambar 4.25 Jamu Perawan.....	51
Gambar 4.26 Skema Aliran Distribusi Produk Perusahaan Jamu Sabdo Palon.	54

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang memiliki Sumber Daya Alam yang sungguh luar biasa sekali. Sampai – sampai ada yang mengatakan tongkat dan batu pun jadi tanaman. Ini merupakan sebuah kenyataan yang ada pada negara Indonesia. Namun, sejauh ini pengelolaan Sumber Daya Alam Indonesia belum mampu mensejahterakan rakyatnya. Hal ini dikarenakan oleh keterbatasan Sumber Daya Manusia yang mampu untuk mengelolanya.

Berbicara soal Sumber Daya Alam tentunya akan membahas banyak hal. Mulai dari hasil pertambangan, hasil laut, hasil hutan dan lain – lain. Dan tentu hasil pertanian juga merupakan hasil yang bisa dibanggakan oleh bangsa Indonesia saat ini. Bangsa Indonesia telah mampu mencapai swasembada beras, setelah beberapa tahun lamanya bangsa Indonesia mengimpor beras. Namun, tak kalah hebatnya juga Bangsa Indonesia merupakan negara penghasil rempah – rempah dan tanaman obat yang banyak sekali jenis dan variasinya.

Pengolahan hasil tanaman obat dan rempah – rempah di Indonesia sudah terjadi peningkatan dari tahun – tahun ke tahun. Hal ini terbukti dari meningkatnya permintaan konsumen terhadap hasil olahan rempah – rempah ataupun hasil olahan tanaman obat. Dengan semakin merebaknya berbagai macam penyakit, hal tersebut membuat sebagian besar orang berupaya semaksimal mungkin agar dapat sembuh dari penyakit yang dideritanya tersebut. Bahkan tidak sedikit orang yang sudah pergi ke banyak dokter, akan tetapi hasil yang diperoleh tidak sesuai dengan apa yang dinginkannya. Hal tersebut membuat sebagian besar orang kapok, ada juga yang putus asa, tetapi ada juga yang beralih ke pengobatan alternatif yang lain.

Terkadang tidak masuk akal, orang sakit pergi ke dukun santhet yang mereka anggap sakit yang mereka derita karena ada orang yang tidak suka lalu menyanthetnya. Walhasil, sakit mereka tetap saja dan mereka malah terjerumus dalam kubang kesyirikan. Akan tetapi, banyak juga orang yang pergi ke ahli pengobatan alternatif. Yang notabene mereka banyak menggunakan ramuan dari alam. Karena mereka percaya bahwa dengan menggunakan ramuan alam, jauh lebih aman dan tidak menimbulkan efek yang berbahaya.

Sehingga, sekarang banyak orang yang beralih menggunakan ramuan alam atau obat tradisional. Pada umumnya yang dimaksud dengan obat tradisional adalah ramuan dari tumbuh –

tumbuhan yang berkhasiat atau diperkirakan bisa sebagai obat. Obat tradisional merupakan warisan para leluhur yang patut diberikan penghargaan. Karena, khasiat ramuan yang dibuat bisa dirasakan manfaat atau efeknya. Sehingga, penggunaan obat tradisional perlu dilestarikan dan perlu dikembangkan.

Masih banyak sekali tanaman Indonesia yang berkhasiat obat yang belum dimanfaatkan. Maka dari itu, perlu adanya penelitian dan pengelolaan dari pemerintahan ataupun dari perguruan – perguruan tinggi untuk lebih meningkatkan mutu dan kualitas dari tanaman obat tersebut. Pengembangan tersebut bisa menggunakan IPTEK yang lebih aman dan bisa menghasilkan produk yang lebih maksimal.

B. TUJUAN

1. Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai hubungan antara teori dengan penerapannya di dunia kerja serta faktor yang mempengaruhinya sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa setelah terjun di masyarakat atau dunia kerja.
- b. Meningkatkan keterampilan dan pengalaman kerja di bidang industri pengolahan hasil pertanian.
- c. Meningkatkan wawasan mahasiswa tentang berbagai kegiatan di industri pengolahan hasil pertanian.
- d. Memenuhi salah satu persyaratan dalam mencapai gelar Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

2. Tujuan Khusus Magang

Secara khusus tujuan magang di Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah sebagai berikut:

- a. Mempelajari aspek teknologi khususnya dalam pengolahan tanaman obat – obatan dan rempah – rempah menjadi produk jamu.
- b. Mengetahui dan memahami prosedur pengolahan jamu dari penerimaan bahan baku sampai produk akhir yang diharapkan.
- c. Mempelajari kondisi umum perusahaan meliputi sejarah, lokasi dan struktur organisasi.
- d. Mempelajari strategi pemasaran yang diterapkan di Perusahaan Jamu Sabdo Palon.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. JAMU

Menurut Sumarny (2002), jamu adalah obat tradisional yang berasal dari bahan tumbuh – tumbuhan, hewan dan mineral dan atau sediaan galeniknya atau campuran bahan – bahan tersebut yang belum dibekukan dan dipergunakan dalam upaya pengobatan berdasarkan pengalaman. Bentuk sediaan berwujud sebagai serbuk seduhan, rajangan untuk seduhan dan sebagainya. Istilah penggunaannya masih memakai pengertian tradisional seperti galian singset, sekalor, pegal linu, tolak angin dan sebagainya. Sedangkan *fitofarmaka* adalah sediaan obat yang telah dibuktikan keamanannya dan khasiatnya, bahan bakunya terdiri dari simplisia atau sediaan *galenik* yang telah memenuhi persyaratan yang berlaku. Istilah cara penggunaannya menggunakan pengertian *farmakologik* seperti *diuretik*, *analgesik*, *antipiretik* dan sebagainya.

Menurut UU No. 23/1992 tentang kesehatan dalam Purnomo (1998), obat tradisional adalah bahan atau ramuan bahan yang berupa bahan tumbuhan, bahan hewan, bahan mineral, sediaan sarian (*galenik*) atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun – temurun telah digunakan untuk pengobatan berdasarkan pengalaman. Sedangkan Maheswari (2002), menyatakan bahwa yang dimaksud obat alami adalah sediaan obat, baik berupa obat tradisional, *fitofarmaka* dan *farmasetik*, dapat berupa simplisia (bahan yang segar atau yang dikeringkan), ekstrak, kelompok senyawa murni yang berasal dari alam dan khusus. Obat alami dapat didefinisikan sebagai obat – obatan yang berasal dari alam, tanpa rekayasa atau buatan, bisa berupa obat yang biasa digunakan secara tradisional, maupun cara pembuatannya dipermodern.

Bentuk sediaan Obat Tradisional yang diizinkan beredar di Indonesia menurut Kepmenkes No.661/Menkes/SK/VII/1994 antara lain: rajangan, serbuk, pil, dodol, pastiles, kapsul, tablet, cairan obat dalam, parem, pilis, tapel, koyok, salep atau krim (Anonim, 1994).

Purnomo (1998), menyebutkan bahwa secara garis besar obat tradisional dapat dibagi menjadi :

4

1. Hasil Toga

Obat tradisional hasil TOGA yang pemanfaatannya pada umumnya digunakan oleh keluarga yang bersangkutan, standarisasi yang perlu dilakukan adalah kebenaran tanaman yang digunakan dan kebersihan proses pembuatannya.

2. Jamu

Digunakan untuk pengobatan sendiri, terdiri atas :

5. Tidak memerlukan izin produksi, hal tersebut sesuai dengan permenkes No.246/Menkes/Per/V/1990. Meliputi “Jamu Racikan” dan “Jamu Gendong”
Seperti halnya dengan obat tradisional hasil TOGA standar yang dibutuhkan adalah kebenaran tanaman yang digunakan dan kebersihan proses pembuatannya.
6. Harus ada izin produksi dan izin edar, yaitu jamu yang diproduksi dan diedarkan oleh :
 - o Industri Obat Tradisional (IOT)
 - o Industri Kecil Obat Tradisional (IKOT)
7. Standar yang harus dipenuhi adalah standar mutu dan keamanan, sedangkan untuk proses pembuatannya harus sesuai dengan ketentuan CPOTB (Cara Pembuatan Obat Tradisional Baik) terutama untuk IOT.

3. Fitofarmaka

Dapat digunakan pada pelayanan kesehatan formal. Berbagai uji Laboratorium merupakan persyaratan mutlak yang harus dilakukan untuk sediaan *fitofarmaka*, beberapa uji yang harus dilakukan antara lain:

14. Penapisan *fitofarmaka* untuk mengetahui jenis kandungan senyawa pada kandungan tersebut.
15. Uji *toksisitas* untuk mengetahui keamanan bila dikonsumsi untuk pengobatan.
16. Uji *farmakologi eksperimental* terhadap binatang percobaan.
17. Uji klinis untuk memastikan efek *farmakologi*, keamanan dan manfaat klinis untuk pencegahan, pengobatan penyakit atau gejala penyakit.

Berdasarkan penggunaannya, Widaryanto menggolongkan tanaman obat ke dalam dua kelompok, yaitu : tanaman yang hanya dikenal penggunaannya sebagai bahan baku obat – obatan, dan tanaman yang selain berfungsi sebagai bahan obat, juga dapat digunakan untuk berbagai keperluan lain seperti untuk penyamak, rempah – rempah, buah segar, sayuran, minuman, tanaman hias dan berbagai keperluan lainnya.

Berdasarkan tahap pengembangannya, tanaman obat atau obat tradisional dapat diarahkan menjadi tiga yaitu : tetap tradisional, produk berstandar dan mencari zat kimia tunggal (*lead compound*). Tahap pengembangan hingga diperolehnya zat kimia tunggal merupakan tahap

pengembangan menjadi obat modern (Anonim, 2004)

Obat – obatan herbal yang dapat diterima dunia medis tergolong obat – obatan *fitofarmaka*, bukan yang hanya berdasar pengalaman *empirik* atau literatur. Bentuknya mulai dari serbuk, cairan sampai kaplet. Yang penting memenuhi lima syarat :

1. Benar, misalkan berbahan temulawak benar – benar memakai temulawak.
2. Bersih, tidak ada mikroba *pathogen* dan standar.
3. Aman terhadap lever dan ginjal.
4. Tidak bersifat *karsinogen* (beracun).
5. Bermanfaat

(Syariefa, 2003)

B. BAHAN BAKU

Yang dimaksud dengan bahan baku berdasarkan “Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB)” ialah simplisia, sediaan *galenik*, bahan tambahan atau bahan lainnya, baik yang berkhasiat maupun yang tidak berkhasiat, yang berubah maupun yang tidak berubah yang digunakan dalam pengolahan obat. Sedangkan yang disebut dengan produk jadi adalah produk yang telah melalui seluruh tahap proses pembuatan obat tradisional (Anonim,1995).

Menurut Rismunandar (1998), rempah – rempah berbentuk biji – bijian, daun – daunan, rimpang, bunga, buah dan kulit batang yang pemanfaatannya dapat berbentuk masih segar maupun dalam bentuk kering. Rempah – rempah dihasilkan oleh tumbuh – tumbuhan yang :

1. Berumur musiman, berbentuk pohon – pohonan (cengkeh, pala, kayu manis)
2. Menjalar (vanili, merica, kemukus)
3. Membentuk rimpang yang berumur tahunan, dan ada yang mengalami masa tidur (*senescence*) dan ada juga yang tetap hijau selama hidup bertahun – tahun.
4. Menghasilkan daun dan biji (lombok, seledri, bawang putih, bawang merah dan sebagainya).

Dalam proses produksi ada berbagai macam bahan antara lain bahan mentah, bahan setengah jadi dan bahan pendukung, yaitu :

1. Bahan mentah, yaitu bahan baku yang belum pernah diproses sejak penerimaan bahan di gudang.
2. Bahan setengah jadi, yaitu bahan – bahan yang pernah mengalami proses tetapi belum selesai.
3. Bahan pendukung, yaitu bahan – bahan yang diperlukan untuk membantu terlaksananya proses

produksi tetapi bahan tersebut tidak tampak pada hasil akhir (Harsono,1986).

Persediaan bahan baku yang baik bisa memperlancar proses produksi dan dapat dicapai dengan jalan :

1. Menyediakan bahan yang dibutuhkan untuk kelancaran proses produksi.
2. Menjamin persediaan yang cukup sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen dengan segera.
3. Dapat mengatasi masalah – masalah yang timbul akibat faktor musim, siklus ekonomi, serta dapat memperkirakan harga terlebih dahulu.
4. Pelaksanaan penyimpanan bahan dapat dilaksanakan dengan biaya dan waktu yang minimum, disertai peralatan pengaman terhadap resiko kecurian dan kerusakan.
5. Mempertahankan keseimbangan antara jumlah dengan modal yang terikat dalam persediaan dengan kebutuhan operasi yang efisien (Assuari,1980)

Simplisia ialah bahan dari tanaman yang masih sederhana, murni dan belum tercampur atau belum diolah, kecuali dibersihkan dan dijaga dengan baik agar tidak tercampur dengan bagian – bagian tanaman – tanaman lainnya. Pengambilan simplisia atau bagian tanaman yang berkhasiat obat dari tanaman hendaknya dilakukan secara manual (dengan tangan), agar persyaratan – persyaratan simplisia yang dikehendaki dapat terpenuhi (Kartasapoetra, 1992).

Simplisia dapat berupa simplisia nabati, simplisia hewani dan *simplisia* pelikan atau mineral.

1. Simplisia nabati adalah simplisia yang berupa tanaman utuh, bagian tanaman atau eksudat tanaman. Yang dimaksud dengan *eksudat* tanaman adalah isi sel yang secara spontan keluar dari tanaman atau yang dengan cara tertentu dikeluarkan dari selnya, atau zat – zat nabati lainnya yang dengan cara tertentu dipisahkan dari tanamannya.
2. Simplisia hewani adalah simplisia yang berupa hewan utuh, bagian hewan atau zat – zat berguna dihasilkan oleh hewan.
3. Simplisia mineral atau *pelikan* adalah simplisia yang berupa bahan pelikan atau mineral yang belum diolah atau telah diolah dengan cara sederhana dan belum berupa zat kimia murni (Anonim, 1985).

Kualitas simplisia dipengaruhi oleh faktor bahan baku dan proses pembuatannya.

1. Bahan Baku Simplisia

Berdasarkan bahan bakunya, simplisia bisa diperoleh dari tanaman liar atau dari

tanaman yang dibudidayakan. Jika simplisia berasal dari tanaman yang dibudidayakan maka keseragaman umur, masa panen, dan galur (asal usul dan garis keturunan) tanaman dapat dipantau. Sementara jika diambil dari tanaman liar maka banyak kendala dan variabilitasnya yang tidak bisa dikendalikan seperti asal tanaman, umur, dan tempat tumbuh.

2. Proses Pembuatan Simplisia

Dasar pembuatan simplisia meliputi beberapa tahapan. Adapun tahapan tersebut dimulai dari pengumpulan bahan baku, sortasi basah, pencucian, pengubahan bentuk, pengeringan, sortasi kering, pengepakan dan penyimpanan (Gunawan dan Sri, 2004)

C. PROSES PENGOLAHAN

Pengeringan adalah suatu proses pengeluaran air yang terkandung dalam bahan hasil pertanian, dengan jalan merupakan atau menyublimkan air tersebut sebagian atau seluruhnya. Pengeringan dilakukan terhadap bahan yang berbentuk padat dengan hasil proses berbentuk padat pula. Keberhasilan pengeringan bahan pertanian dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor – faktor yang mempengaruhi pengeringan adalah :

1. Suhu
2. Kelembaban
3. Luas Permukaan
4. Tebal tipisnya bahan yang dikeringkan
5. Kadar air

Pada umumnya proses pengeringan akan berjalan cepat apabila menggunakan suhu pengeringan yang semakin tinggi. Hal ini dikarenakan adanya perbedaan tekanan uap air di udara yang semakin besar dengan semakin tingginya suhu, sehingga proses pengeringan akan berjalan semakin cepat (Kusmawati dkk,2000).

Pascapanen merupakan kelanjutan dari proses panen terhadap tanaman budidaya. Tujuannya agar hasil panen berkualitas baik, tidak mudah rusak, serta lebih mudah disimpan untuk dilakukan proses selanjutnya. Proses pascapanen secara umum dibagi menjadi beberapa tahap, antara lain :

1. Penyortiran Bahan

Penyortiran basah dilakukan untuk memisahkan kotoran – kotoran atau bahan – bahan asing lainnya dari bahan tanaman atau simplisia, misalnya kotoran atau bahan asing pada

simplisia jenis akar adalah tanah, kerikil, rumput, akar rusak, bagian tanaman lain selain akar – akaran dan lain – lain.

2. Pencucian

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran – kotoran yang melekat pada simplisia. Pencucian juga berguna untuk mengurangi mikroba – mikroba yang terdapat pada simplisia. Pencucian simplisia dilakukan dengan menggunakan air bersih seperti air dari mata air, air sumur atau air PAM. Jika digunakan air kotor maka jumlah mikroba pada simplisia tidak akan berkurang bahkan akan bertambah.

3. Perajangan

Perajangan pada simplisia dilakukan untuk mempermudah proses selanjutnya, seperti pengeringan, pengemasan dan penyimpanan. Perajangan biasanya hanya akan dilakukan pada *simplisia* yang tebal dan tidak lunak seperti akar, rimpang, batang dan lain – lain.

4. Pengeringan

Proses pengeringan dilakukan untuk mendapatkan simplisia yang tidak mudah rusak sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama.

Dalam proses ini, kadar air dan reaksi – reaksi zat dalam simplisia akan berkurang sehingga dapat menghindari penurunan atau kerusakan kualitas simplisia. Metode pengeringan simplisia dapat dilakukan dengan bantuan sinar matahari atau dengan alat pengering atau oven.

a. Pengeringan dengan bantuan sinar matahari

Metode pengeringan ini merupakan cara yang paling mudah dan murah. Caranya adalah dengan membiarkan bahan simplisia terhampar secara merata di udara terbuka di atas alas yang tersedia plastik, tikar atau tampah.

b. Pengeringan dengan bantuan alat pengering

Dengan alat pengering dapat diperoleh simplisia dengan mutu yang lebih baik karena pengeringan akan lebih merata dan stabil serta waktu pengeringan akan lebih cepat.

5. Penyortiran Kering

Penyortiran kering bertujuan untuk memisahkan benda – benda asing seperti bagian tanaman yang tidak diinginkan dan pengotor lain yang masih ada dan tertinggal pada simplisia kering.

6. Pengemasan

Pengemasan simplisia harus menggunakan bahan yang bersih, kering dan terbuat dari

bahan yang tidak beracun atau tidak bereaksi dengan bahan.

7. Penyimpanan

Sebaiknya tempat penyimpanan simplisia adalah di gudang khusus yang bersih, jauh dari bahan lain yang dapat menyebabkan kontaminasi dan terbebas dari hama gudang (Martha Tilaar, 2002).

Dalam penanganan pascapanen rimpang khususnya dalam hal pengeringan, setelah mencapai derajat kekeringan yang diinginkan, irisan rimpang dapat dikemas. Pengemasan ini dapat bertujuan untuk menghindari terjadinya penyerapan kembali uap air yang akan menyebabkan tumbuhnya cendawan. Simplisia yang ditumbuhi cendawan mutunya akan turun. Pengemasan harus dilakukan dengan hati – hati agar rimpang yang sudah kering tersebut tidak hancur sebelum sampai ke konsumen. Untuk mengemas simplisia yang telah kering dapat digunakan sebagai bahan pengemas. Apabila akan dikirim dalam jarak jauh simplisia dapat dikemas dengan kertas roti kemudian disusun dalam kotak kayu. Bahan pengemas lain yang dapat digunakan misalnya kantong *aluminium foil*, kantong jaring plastik atau kantong plastik (Syukur, 2004).

Keuntungan utama dari dehidrasi atau pengeringan dengan sinar matahari dibandingkan dengan metode – metode pengawetan lainnya adalah :

1. Bobot yang ringan – kadar air makanan pada umumnya disekitar 60 % atau lebih dari 90 %, kecuali biji – bijian, dan hampir semua bagian air ini dikeluarkan dengan dehidrasi.
2. Kemampatan – kebanyakan produk yang dikeringkan membutuhkan tempat lebih sedikit daripada aslinya, makanan beku atau yang dikalengkan, terutama kalau ditekan dalam bentuk balok.
3. Kestabilan dalam suhu penyimpanan pada suhu kamar – tidak diperlukan alat pendingin, tetapi ada batasan pada suhu penyimpanan maksimum untuk masa simpan yang cukup baik.

Kerugian utama dari dehidrasi atau pengeringan dengan sinar matahari, di mana beberapa di antaranya dapat diatasi dengan teknik dehidrasi yang lebih baru dan perlakuan sebelum dehidrasi, termasuk :

1. Kepekaan terhadap panas, semua bahan pangan mempunyai derajat kepekaan terhadap panas tertentu dan dapat menimbulkan bau gosong (*burnt flavour*) pada kondisi pengeringan yang tidak terkontrol.
2. Hilangnya *flavour* yang mudah menguap (*volatile flavour*) dan memucatnya pigmen.
3. Perubahan struktur, terutama *case hardening*, sebagai akibat dari pengerutan selama air

dikeluarkan.

4. Reaksi pencoklatan *nonenzimatis* yang melibatkan pereaksi dengan konsentrasi yang lebih tinggi, oksidasi dari komponen – komponen lipid.
5. Kerusakan *mikrobiologis* jika kecepatan pengeringan awal lambat atau jika kadar air dari produk akhir terlalu tinggi, atau jika makanan kering disimpan dalam tempat dengan kelembaban tinggi (Buckle, K.A Dkk, 1985).

Tujuan penanganan dan pengolahan pascapanen tanaman obat pada umumnya adalah sebagai berikut :

1. Mencegah kerugian karena perlakuan pascapanen yang tidak tepat.
2. Menghindari kerusakan akibat waktu dan cara panen yang tidak tepat.
3. Menghindari kerusakan pada waktu pengumpulan, pengangkutan dan pemasukan saat pendistribusian hasil panen.
4. Menghindari kerusakan karena teknologi pascapanen yang kurang tepat.
5. Menekan penyusutan kuantitatif dan kualitatif hasil.
6. Terjaminnya pasokan bahan baku produksi meskipun bukan pada musimnya.
7. Pengolahan limbah hasil pertanian dapat memberikan nilai tambah bagi produsen simplisia.
8. Meningkatkan efisiensi pemanfaatan sumber daya alam dan menjamin kelestariannya (Supriatna, 2002).

D. PENGENDALIAN MUTU

Mutu merupakan gabungan sifat – sifat yang membedakan satu unit bahan terhadap unit yang lain dan menentukan derajat penerimaan bahan tersebut oleh pemakai atau konsumen. Sifat – sifat tersebut sering disebut sebagai unsur – unsur penentu mutu atau atribut – atribut mutu. Jadi mutu produk dapat dikatakan baik jika atribut – atributnya telah diketahui, terukur secara obyektif (dengan alat) dan digunakan sebagai pengendalian mutu dalam proses produksi. Makin lengkap dan teliti atribut spesifik didefinisikan, makin besar kemungkinan diperolehnya cara – cara pengukuran dengan peralatan yang memuaskan (Sulistya, 1999).

Pengendalian mutu dapat diartikan sebagai suatu sistem yang dipakai untuk mempertahankan suatu tingkat mutu yang dikehendaki dan ditetapkan pada suatu produk atau jasa. Usaha mempertahankan tingkat mutu ini dapat ditempuh melalui berbagai cara antara lain perencanaan mutu yang baik, rekayasa pengawasan yang ketat, penggunaan alat dan tata cara kerja

yang tepat, usaha perbaikan yang benar apabila ada penyimpangan antara produk jasa, hasil suatu proses dengan standar yang telah ditetapkan ada dengan kawasan utama dalam pengendalian mutu ini yaitu :

1. Pengendalian secara proses statistik
2. Rencana sama yang dapat diterima

(Sudarmadji, 1999)

Pengujian adanya bakteri dapat digunakan untuk mengetahui apakah seseorang terinfeksi oleh bakteri atau tidak atau bahan makanan mengandung bakteri atau tidak. Pengujian ini dapat dilakukan dengan berbagai cara. Perlu dicermati bahwa bakteri penyebab penyakit biasanya kehadirannya tidak bisa diketahui secara indrawi, karena tidak menimbulkan perubahan kenampakan, cita rasa maupun bau dari makanan. Jadi tanpa pengujian *bakteriologis* tidak mungkin bisa diketahui ada tidaknya bakteri pada suatu makanan

(Rahardjo, 1999).

Manfaat sistem pengendalian mutu antara lain :

1. Peningkatan secara keseluruhan mutu produk dan jasa. Dengan adanya sistem kendali mutu semua tahap proses, bahan alat telah ditetapkan persyaratannya sehingga sasaran kuantitatif produk juga sudah jelas dan matap.
2. Sistem yang sudah ada selalu siap untuk diubah atau diperbaiki untuk menyesuaikan dengan permintaan pasar atau penyesuaian dengan kebijaksanaan dengan perusahaan. Mekanisme perusahaan atau perbaikan pada semua tingkat pekerjaan misalnya dari pengubahan rekayasa produk atau proses pengolahan, pelayuan supaya hasil perusahaan tetap dapat bersaing, mudah dilakukan karena sistemnya sudah tersedia.
3. Sistem pengendalian mutu akan meningkatkan produktifitas secara kuantitatif dan ini tentu merupakan tujuan penting dari perusahaan. Hanya dalam sistem ini maka produk yang cacat (yang perlu dibuang) akan berkurang, sehingga meningkatkan produk yang lolos uji untuk langsung dipasarkan.
4. Sistem pengendalian mutu akan menentukan biaya produksi dalam jangka panjang. Dalam jangka panjang, biaya mutu justru menurunkan biaya produksi secara keseluruhan.
5. Dengan meningkatkan produktifitas maka waktu yang diperlukan untuk produksi menjadi lebih

pendek sehingga penyampaian pesanan menjadi lebih tepat waktu sesuai dengan kehendak konsumen. Faktor waktu ini juga merupakan salah satu aspek kepuasan pemakai.

6. Sistem kendali mutu yang memberikan suasana kerja yang maju dan terus menerus ingin memperbaiki diri tanpa henti. Perusahaan yang memiliki etos kerja seperti ini pasti lebih berhasil dari perusahaan yang lamban dan berhenti berkembang.

(Sudarmadji, 1999).

Dalam kaitannya dengan lingkungan ISO memiliki dua peran utama. Pertama yaitu menyediakan berbagai standar yang berkaitan dengan pengambilan sampel, pengujian, dan metode analisa untuk mengatasi berbagai tantangan dan permasalahan tentang lingkungan. Peran kedua yaitu ISO telah memimpin dalam penyusunan standar sistem manajemen lingkungan yang bisa diterapkan oleh berbagai jenis organisasi baik yang menghasilkan produk maupun jasa, disektor swasta maupun pemerintah (Raharjo, 2000).

III. TATA PELAKSANAAN

A. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 16 Maret sampai tanggal 18 April 2009, di Pabrik Jamu Sabdo Palon Jalan Raya Nguter Dukuh Gatak Rejo RT 01 / RW 01, Desa Nguter, Kecamatan Nguter, Kabupaten Sukoharjo.

B. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan magang di Pabrik Jamu Sabdo palon ini dilaksanakan dengan metode studi pustaka, observasi, wawancara dan pencatatan.

1. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan meminjam buku – buku yang dimiliki oleh Pabrik Jamu Sabdo Palon. Dan juga dengan buku – buku yang dimiliki oleh Perpustakaan Fakultas Pertanian UNS, UPT Perpustakaan Pusat UNS dan juga mengambil referensi melalui internet. Studi pustaka ini dilakukan dengan tujuan selain untuk melengkapi data – data yang dibutuhkan, juga dengan tujuan untuk membandingkan antara teori dengan realitas di lapangan.

2. Observasi

Observasi adalah melakukan pengamatan secara langsung terhadap gejala – gejala yang diselidiki. Pada saat pelaksanaan magang, observasi dilaksanakan terhadap seluruh proses – proses yang dilakukan dari penerimaan bahan baku sampai dengan proses produksi hingga produk akhir. Namun, dalam observasi ini ada proses yang tidak diperbolehkan oleh pihak Pabrik Jamu Sabdo Palon, yaitu pada proses penggilingan. Selain privasi perusahaan, tempatnya juga sangat jauh jaraknya dengan proses – proses lainnya.

3. Wawancara

Wawancara dilaksanakan dengan melakukan atau mengajukan pertanyaan secara langsung kepada karyawan atau staff mengenai keadaan dan proses pengolahan jamu. Ataupun hal – hal lain yang masih bersangkutan atau ada kaitannya dengan Pabrik Jamu Sabdo Palon.

4. Pencatatan

16

Yaitu mencatat data sekunder dari sumber – sumber yang dapat dipertanggungjawabkan dan mendukung kegiatan magang. Jenis data sekunder antara lain data mengenai kondisi umum Pabrik Jamu Sabdo Palon, sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi perusahaan dan

data lainnya yang berkaitan dengan tujuan magang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN

1. Sejarah Singkat Perusahaan

Perusahaan Jamu Sabdo Palon merupakan perusahaan yang bergerak dibidang obat – obatan tradisional atau disebut jamu. Perusahaan Jamu Sabdo Palon didirikan sekitar tahun 1976 oleh bapak Giyanto di Jalan Raya Nguter Dukuh Gatak Rejo RT 01 / RW 01, Desa Nguter, Kecamatan Nguter, Kabupaten Sukoharjo. Sebelum berbentuk perusahaan, pemilik memulai kiprahnya dengan pengadaan bahan jamu kecil – kecilan. Pemilik memasok bahan – bahan ke pengrajin jamu yang sudah banyak berdiri diwilayah Nguter. Melihat peluang pasar yang masih terbuka lebar, pemilik mencoba belajar dan meramu jamu. Setelah dianggap cukup dan tanpa meninggalkan usaha sebelumnya, maka baru tahun 1979 mulai membuka usaha meramu jamu. Dengan keterbatasan modal yang dipunyai, maka pengolahan atau pembuatan jamu masih menggunakan cara – cara tradisional, yaitu meramu bahan – bahan mentah dalam bentuk racikan dan belum berupa serbuk. Dalam pembuatan tersebut belum mesin tapi masih menggunakan tenaga manusia yang sebagian besar oleh keluarga sendiri dan hanya 1 – 2 dengan tenaga luar. Untuk pemasaran dengan membuka kios di Pasar Nguter.

Usaha ini semakin lama semakin berkembang dilihat dari pelanggan yang semakin banyak dan kemampuannya bersaing di pasar. Sehingga timbul keinginan pemilik untuk mengembangkan usaha dengan membuat ramuan yang berbentuk racikan menjadi serbuk. Yaitu dengan maksud untuk memudahkan peminum jamu dalam mengkonsumsinya. Selain itu juga disebabkan karena jamu keluaran perusahaan sudah mulai merambah ke konsumen yang biasanya mengkonsumsi jamu racikan, selain praktis juga murah harganya.

Untuk lebih memantapkan usahanya, pemimpin mendaftarkan usahanya ke Departemen Perindustrian sebagai pengrajin jamu, yaitu pada tahun 1982. Dengan perkembangan usaha tersebut maka tenaga kerja tidak cukup kalau hanya mengandalkan tenaga kerja dari keluarga saja. Untuk itu pimpinan Perusahaan Jamu Sabdo Palon mulai menerima tenaga kerja dari luar daerah setempat. Untuk itu perusahaan mengatur dan mengawasi tenaga kerja.

Bahan – bahan yang sudah diramu mulai digiling dengan mesin penggiling jamu untuk dijadikan serbuk. Perusahaan Jamu Sabdo Palon belum mempunyai mesin penggiling jamu,

sehingga penggilingan bahan – bahan jamu tersebut dilakukan di perusahaan penggilingan jamu yang terletak di Wonogiri yaitu dengan cara membayar ongkos giling per kilogramnya. Ini dilakukan karena omset barang masih sedikit, sehingga belum perlu membeli mesin penggiling sendiri. Meskipun digiling di tempat lain, tetapi dalam meramu bahan – bahan jamu tetap dipegang sendiri sehingga mutu tetap terjaga. Karena pelanggan yang semakin bertambah dan juga rahasia jamu yang perlu dipegang, maka pimpinan mengupayakan untuk membeli mesin penggiling sendiri. Selain alasan tersebut di atas, mesin dimiliki sendiri akan menghasilkan hasil yang lebih baik dan lebih tepat waktu, meskipun mesin yang dipunyai hanya kecil.

Kesulitan – kesulitan pada waktu itu sangat kompleks dimana peralatan yang dipunyai sederhana, metode pembuatan jamu belum maju, kurangnya modal, bahan baku dan bahan pembantu yang kadang sulit dicari di pasaran. Kesulitan bahan baku ini disebabkan karena peramu dalam meramu jamu kadang – kadang menggunakan bahan – bahan yang termasuk jarang di pasaran, sehingga untuk mendapatkan bahan baku tersebut, Perusahaan Jamu Sabdo Palon harus mencari sendiri ke daerah asal ataupun pesan dari orang. Ini disebabkan Perusahaan Jamu Sabdo Palon masih termasuk pengrajin yang berskala kecil sehingga pemasok belum datang untuk menawarkan dagangannya. Sejalan dengan perkembangan dan perubahan zaman, maka Perusahaan Jamu Sabdo Palon mulai mudah mendapatkan bahan bak, karena pemasok mulai menawarkan dagangan mereka. Untuk mengatasi keterbatasan pengetahuan, maka pemimpin perusahaan juga berusaha belajar untuk meramu jamu dengan tepat.

Dengan adanya peningkatan permintaan pasar akan hasil produksinya, Perusahaan Jamu Sabdo palon agak kesulitan dalam memenuhi permintaan pasar, meskipun tenaga kerja ditambah. Karena dengan bertambahnya tenaga kerja kesulitan lain muncul yaitu sering timbulnya masalah. Sehingga pada awal tahun 1993, Perusahaan Jamu Sabdo Palon membeli mesin pengemas jamu. Meskipun Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah suatu perusahaan skala kecil, namun demikian sudah berani melakukan inovasi dengan pengadaan mesin pengemas jamu tersebut. Mesin pengemas tersebut merupakan hal yang baru bagi pengrajin jamu tradisional. Langkah ini dilakukan oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon selain alasan di atas, juga untuk bersaing dengan jamu keluaran dari perusahaan jamu yang sudah mapan dan mempunyai kemasan yang bagus. Meskipun sebelumnya jamu yang dikeluarkan oleh perusahaan besar bukan merupakan saingan karena memang sudah mempunyai pangsa pasar yang berbeda, tetapi lama – kelamaan jamu dari perusahaan besar tersebut mulai menawarkan ke penjual jamu

gendong, yang semula merupakan pangsa pasar dari pengrajin jamu tradisional. Usaha yang dilakukan perusahaan jamu tersebut adalah dengan membuat jamu yang harganya relatif lebih murah daripada jamu yang dikeluarkan sebelumnya. Sehingga, untuk ikut bersaing, Perusahaan Jamu Sabdo Palon banyak mengeluarkan modal untuk membeli mesin pengemas jamu yang mempunyai banyak keunggulan antara lain lebih cepat, lebih rapi, higienis, mengurangi biaya tenaga kerja dan lebih menang di pasar tradisional.

Karena berkembangnya usaha dan terbatasnya kemampuan pimpinan dalam mengawasi banyak hal yang berhubungan dengan produksi, maka untuk penggilingan jamu diserahkan pada saudaranya dengan syarat hanya menggiling jamu yang diramu oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon. Ini dilakukan agar tetap terjaga kerahasiaan racikan jamu di Perusahaan Jamu Sabdo Palon. Untuk itu dari perusahaan mengeluarkan upah yang dihitung per kilogram bahan mentah. Dengan berdirinya Perusahaan Jamu Sabdo Palon maka diharapkan akan mampu menyerap tenaga kerja khususnya dari daerah sekitar Nguter, Sukoharjo. Dan sekarang Perusahaan Jamu Sabdo Palon sudah bisa memperkerjakan lebih dari seratus karyawan, ini merupakan suatu kebanggaan tersendiri bagi perusahaan karena bisa membantu masyarakat dan bisa memberikan manfaat bagi orang lain. Hal ini sejalan dengan sabda nabi Muhammad SAW “Sebaik – baik manusia adalah yang bisa memberikan manfaat bagi manusia yang lain”. Hal ini tentunya juga harus dimiliki semua orang Indonesia, agar permasalahan kemiskinan bangsa bisa teratasi.

2. Lokasi Perusahaan

Perusahaan Jamu Sabdo Palon didirikan di Jalan Raya Nguter Dukuh Gatak Rejo RT 01 / RW 01, Desa Nguter, Kecamatan Nguter, Kabupaten Sukoharjo. Akan tetapi, pada proses penggilingan bertempat di daerah Giriwoyo Wonogiri. Ada beberapa pertimbangan kenapa pada proses penggilingan bertempat di sana. Karena yang pertama, kalau bertempat di lokasi sekitar yang lainnya ditakutkan akan mengganggu ketenangan masyarakat sekitar. Yang kedua untuk menjaga kerahasiaan resep jamu. Dalam mendirikan suatu perusahaan ada beberapa hal yang harus diperhatikan, karena itu akan berpengaruh terhadap keberlangsungan hidup perusahaan, dan dalam menentukan lokasi perusahaan haruslah bisa menambah keuntungan perusahaan. Demikian juga dengan Perusahaan Jamu Sabdo Palon dalam menentukan lokasi perusahaannya sangat memperhitungkan aspek keuntungan tadi. Dan berikut beberapa keuntungan lokasi Perusahaan Jamu Sabdo Palon :

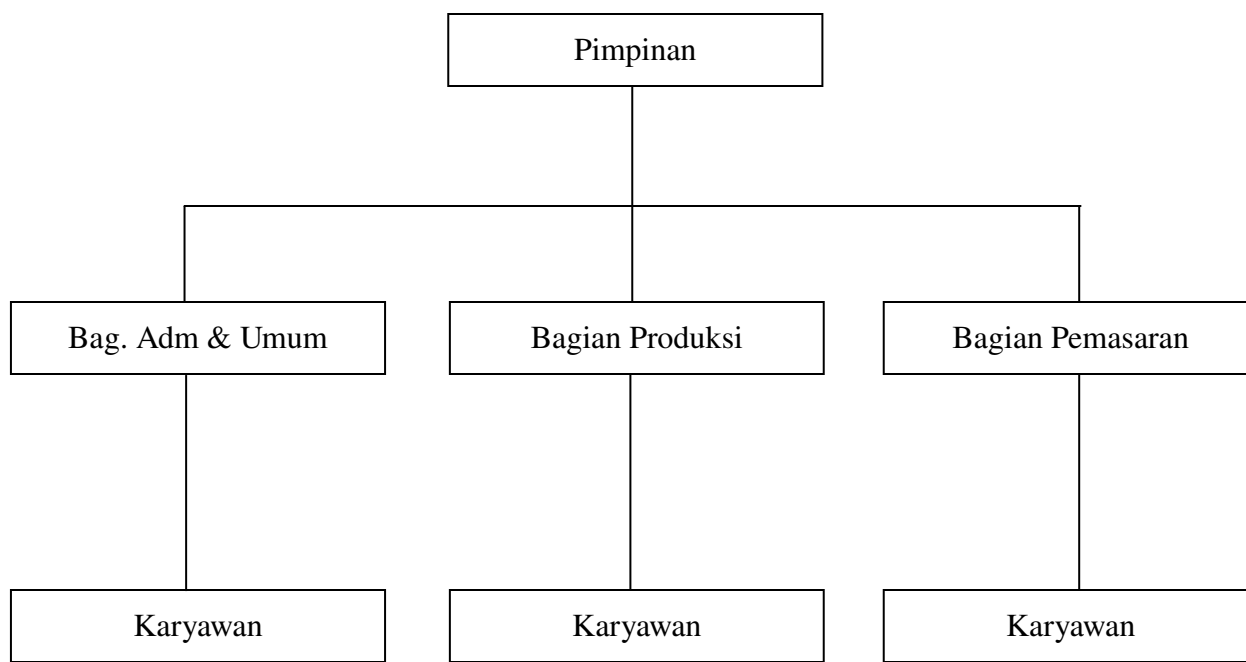
- a. Banyaknya perantau dari daerah Nguter yang menjadi penjual jamu gendong.

- b. Dekat dengan pasar sehingga mengurangi biaya transportasi.
- c. Tidak terlalu jauh dengan pasar bahan baku.
- d. Alat transportasi mudah dijangkau.
- e. Tenaga kerja yang mudah dan murah.
- f. Terdapat fasilitas listrik dan telepon.
- g. Lingkungan masyarakat yang mendukung.
- h. Tanah yang luas untuk ekspansi.
- i. Dekat dengan tinggal pemilik.

3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi di Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah berbentuk piramid sehingga segala fungsi dan pengawasan maupun pengaturan dapat segera disampaikan dan dilaksanakan. Dalam masalah kepegawaian antar pimpinan dengan karyawan perlu dibina suatu hubungan yang harmonis dan saling pengertian sehingga akan menunjang kelancaran produksi perusahaan. Berikut ini akan disajikan skema dari struktur organisasi Perusahaan Jamu Sabdo Palon.

Struktur organisasi ini melibatkan banyak bagian. Hanya bagian pokok saja yang digunakan, ini disebabkan karena masih sedikitnya karyawan yang dimiliki. Selain itu, struktur organisasi di bawah ini sudah mencukupi untuk mengurus sebuah perusahaan kecil. Adapun struktur organisasi Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah sebagai berikut :



Gambar 4.1 Bagan Struktur Organisasi Perusahaan Jamu Sabdo Palon

Adapun karyawan – karyawan yang bekerja pada Perusahaan Jamu Sabdo Palon terbagi menjadi dua yaitu :

- a. Karyawan yang langsung berhubungan dengan proses produksi.
- b. Karyawan yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi.

Perincian karyawan yang berhubungan langsung dengan proses produksi adalah sebagai berikut :

- a. Bagian gudang 43 orang
- b. Bagian pengepakan 43 orang
- c. Bagian mesin 15 orang
- d. Bagian proses produksi pil 6 orang
- e. Bagian pengayakan 3 orang

Perincian jumlah karyawan yang tidak berhubungan langsung dengan proses produksi :

- a. Penanggungjawab 1 orang
- b. Bagian administrasi dan umum 3 orang
- c. Bagian produksi 1 orang
- d. Bagian penjualan 4 orang
- e. Bagian masak 4 orang

Karyawan pria menangani dan mengurus bagian gudang dan pencampuran bahan baku, oven dan pekerjaan yang lebih membutuhkan tenaga yang kuat. Sedangkan karyawan wanita mengurus bagian yang tidak banyak membutuhkan tenaga, namun membutuhkan ketelitian dan kerapian. Karyawan Perusahaan Jamu Sabdo Palon berasal dari masyarakat sekitar lokasi perusahaan dan banyak yang berasal dari Wonogiri.

Adapun masing – masing tugas dan kewajiban dari struktur organisasi di atas adalah sebagai berikut :

- a. Pemilik
 - o Mengambil keputusan dan menentukan tindakan yang akan dijalankan kemudian
 - o Bertanggungjawab secara keseluruhan atas mekanisme jalannya perusahaan.
 - o Setiap waktu atau periode tertentu menerima dan memeriksa keuangan dari bagian keuangan.
- b. Bagian Pemasaran
 - o Mendistribusikan barang hasil produksi
 - o Mencari dan menambah pelanggan baru
 - o Mencatat penjualan yang terjadi setiap hari
 - o Melakukan penagihan hutang
- c. Bagian Produksi
 - o Melakukan seleksi atas bahan – bahan dan menentukan jumlah bahan baku yang akan digunakan.
 - o Menentukan jumlah dan jenis jamu yang akan diproduksi.
 - o Mengawasi jalannya proses produksi
 - o Menjaga dan meningkatkan proses produksi
- d. Bagian Administrasi dan Umum
 - o Menerima dan memberhentikan karyawan.
 - o Mengkalkulasi semua biaya yang dioperasikan dalam perusahaan.
 - o Mencatat urusan penjualan dan produksi.
 - o Mencatat dan melakukan pembayaran gaji karyawan.

4. Ketanagakerjaan

- a. Jumlah Tenaga Kerja

Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon mempekerjakan 123 karyawan, dengan perincian 15 karyawan laki – laki dan 108 karyawan perempuan. Dengan pembagian tenaga kerja :

- o Tenaga kerja langsung berjumlah 110 orang yang meliputi bagian operasional proses produksi.
- o Tenaga kerja tidak langsung berjumlah 13 orang yang meliputi pemimpin perusahaan, bagian administrasi dan umum, bagian produksi dan bagian pemasaran, serta beberapa karyawan yang tidak terkait langsung dengan proses produksi.

b. Jam Kerja

Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon jam kerja mulai hari senin sampai sabtu dengan jam kerja pukul 07.00 – 16.00 WIB. Untuk jam istirahat dari pukul 12.00 – 13.00 WIB untuk makan siang. Sedangkan untuk hari jum'at istirahat mulai pukul 11.30 sampai pukul 13.00 WIB, hal tersebut dilakukan untuk memberikan kesempatan kepada pekerja yang beragama Islam untuk melaksanakan sholat jum'at. Kadang di Perusahaan Jamu Sabdo Palon ini memberikan jam kerja lebih atau disebut lembur apabila permintaan jamu di pasaran banyak sehingga untuk mengejar terget pemesanan.

c. Sistem Gaji

Perusahaan Jamu Sabdo Palon memberikan gaji kepada setiap karyawan berdasarkan kedudukan, prestasi (lemburan), lama karyawan tersebut bekerja. Sedangkan gaji minimum UMR hanya diberikan untuk tenaga kerja bagian administrasi dan bagian produksi.

Umumnya untuk karyawan penggajiannya harian, akan tetapi sistem pengambilan gaji bisa dilakukan bulanan ataupun mingguan. Untuk gaji lemburan diberikan mingguan dan untuk upah lemburan mulai dilakukan pada hari minggu lebih besar daripada hari – hari biasa.

d. Fasilitas dan Kesejahteraan Karyawan

o Kesehatan

Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon pengobatan diberikan secara gratis, melalui puskesmas maupun balai pengobatan setempat yang disediakan perusahaan. Sedangkan karyawan yang dirawat di rumah sakit, Perusahaan Jamu Sabdo Palon akan memberikan bantuan dan kemudahan dengan memberikan cuti kerja. Jika terjadi kecelakaan di perusahaan, sepenuhnya biaya pengobatan ditanggung oleh perusahaan, perusahaan hanya menanggung setengah untuk biaya pengobatan.

o Tunjangan – tunjangan

Tunjangan yang diberikan Perusahaan Jamu Sabdo Palon berupa Tunjangan Hari Raya (THR) yang diberikan pada saat menjelang hari raya, yang besarnya sejumlah gaji karyawan satu bulan penuh.

o Tempat Peribadatan

Hampir 100% karyawan perusahaan merupakan pemeluk agama Islam sehingga waktu sholat diberikan kebebasan serta dari perusahaan sendiri memberikan fasilitas berupa mushola.

o Seragam

Setiap karyawan mendapatkan seragam kerja sebanyak 3 buah dengan warna yang berbeda. Seragam tersebut berupa kaos lengan panjang dengan bawahannya bebas. Pemakaian seragam sesuai jadwal yang telah ditentukan. Untuk karyawan perempuan diwajibkan memakai jilbab yang warnanya sesuai dengan warna dasar seragam. Adapun jadwal penggunaan seragam yaitu setiap hari senin dan kamis memakai seragam berwarna orange dengan atasan jilbab warna kuning. Setiap hari selasa dan jum'at memakai seragam berwarna biru dengan atasan jilbab warna putih. Setiap hari rabu dan sabtu memakai seragam berwarna biru kombinasi kuning dengan atasan jilbab warna biru.

o Keselamatan Kerja

Keselamatan kerja adalah peraturan yang berisi tindakan pencegahan kecelakaan kerja serta kerugian yang diakibatkannya. Tiap karyawan wajib mendapatkan keselamatan kerja dan kesehatan. Perusahaan telah memberikan jaminan keselamatan kerja yang baik yaitu seperti menyediakan baju seragam dan sandal jepit yang wajib dipakai karyawan setiap melakukan pekerjaan. Selain itu karyawan juga disediakan masker untuk bagian – bagian yang rawan debu, sehingga tidak mengganggu pernapasan.

o Beasiswa

Beasiswa diberikan untuk anak – anak karyawan yang masih sekolah. Besarnya beasiswa yaitu sesuai dengan tingkatan pendidikan dan sesuai dengan ketetapan perusahaan. Perusahaan ini hanya memberikan beasiswa sampai pendidikan menengah atas atau sederajatnya. Semua karyawan yang memiliki anak sekolah menengah atas ke

bawah akan mendapatkan beasiswa tanpa membedakan – bedakan. Besarnya beasiswa untuk anak SMA atau sederajat yaitu Rp 50.000,00. Sedangkan untuk anak SMP dan SD yaitu Rp 20.000,00. Beasiswa diberikan setiap bulan sekali.

o Cuti

Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon tidak ada cuti bagi karyawannya. Sehingga, setiap hari kerja karyawan harus terus masuk. Akan tetapi, Perusahaan Jamu Sabdo Palon tidak menghalangi bagi karyawan yang memiliki kepentingan penting untuk izin kerja.

5. Hak dan Kewajiban Karyawan

a. Hak Karyawan

Setiap karyawan diberikan hak sebagai berikut :

- o Mendapatkan gaji tiap bulan
- o Menikmati fasilitas – fasilitas yang disediakan perusahaan
- o Menikmati tunjangan – tunjangan yang diberikan perusahaan
- o Mendapatkan izin kerja (cuti) dari perusahaan

b. Kewajiban Karyawan

- o Mematuhi dan melaksanakan peraturan yang diberlakukan di Perusahaan Jamu Sabdo Palon
- o Bersedia menerima sanksi atau pemutusan kerja jika terbukti melakukan kesalahan
- o Menjaga kedisiplinan dan kebersihan
- o Melaksanakan kerja dan menjalin hubungan yang baik diantara sesama karyawan

B. PENGOLAHAN BAHAN DASAR

1. Sumber dan Proses Penerimaan Bahan Dasar

Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon bahan dasar simplisia sebagian besar berasal dari pedagang (*leveransir*) maupun pemasok dan sebagian kecil berasal dari kebun Perusahaan Jamu Sabdo Palon yang digunakan sebagai tambahan. Bahan baku yang diperoleh dari pedagang ini sudah dalam bentuk simplisia kering.

Bahan baku yang akan dibeli diperiksa terlebih dahulu oleh pengelola bagian produksi apabila telah memenuhi persyaratan sesuai permintaan pengelola bagian produksi maka akan dilakukan negosiasi harga. Apabila harga cocok, maka akan dilakukan pemesanan dan

pembelian yang jumlahnya sesuai kebutuhan. Bahan baku yang masuk dicatat pada buku penerimaan bahan kemudian dibuat laporan penerimaan yang diserahkan kepada bagian administrasi, setelah itu dilakukan pembayaran. Bahan baku yang sudah dicatat dalam buku penerimaan dimasukkan dalam gudang bahan kotor.

2. Jumlah dan Penyediaannya

Untuk memenuhi kebutuhan atau penyediaan bahan baku produksi, Perusahaan Jamu Sabdo Palon memasok bahan dasar dari pedagang (*leveransir*). Jumlah dan macam kebutuhan bahan baku yang dipasok sesuai dengan kebutuhan jamu yang dipesan atau yang laku di pasaran. Pemasokan bahan baku ini sangat banyak antara lain kunyit didatangkan dari Semarang, sama dengan bahan baku lainnya yang banyak didatangkan dari Wonogiri dan Karanganyar. Kebutuhan bahan baku yang paling banyak berasal dari rimpang yang pada umumnya sebagai bahan dasar untuk pembuatan jamu di perusahaan ini.

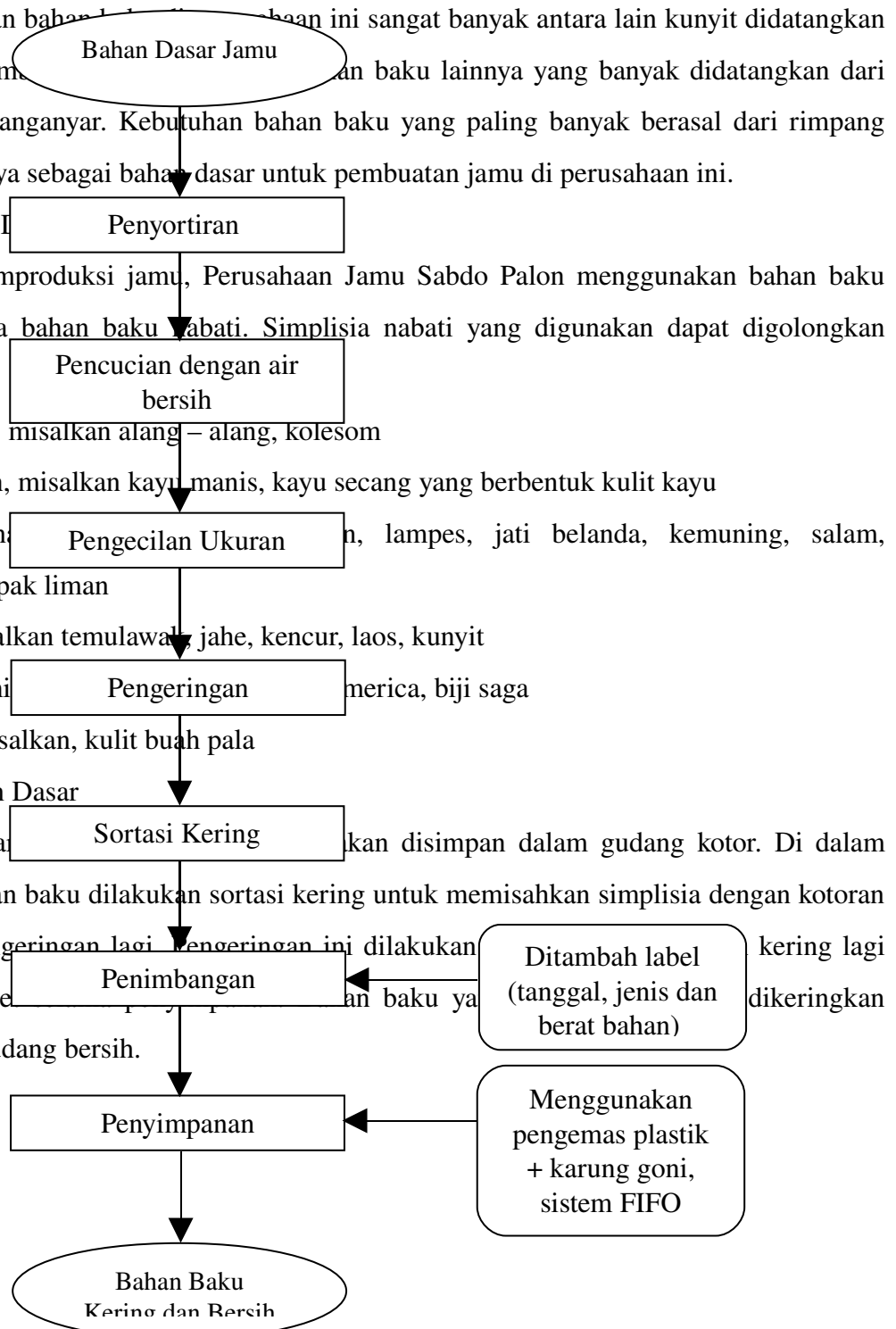
3. Spesifikasi Bahan Baku

Dalam memproduksi jamu, Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan bahan baku alami yang berupa bahan nabati. Simplisia nabati yang digunakan dapat digolongkan sebagai berikut :

- Akar – akaran, misalkan alang – alang, kolesom
- Kayu – kayuan, misalkan kayu manis, kayu secang yang berbentuk kulit kayu
- Daun – daun, misalkan jambu, lampes, jati belanda, kemuning, salam, tempuyung, tapak liman
- Rimpang, misalkan temulawak, jahe, kencur, laos, kunyit
- Biji – bijian, misalkan kacang, merica, biji saga
- Kulit buah, misalkan, kulit buah pala

4. Penanganan Bahan Dasar

Bahan dasar yang sudah diterima akan disimpan dalam gudang kotor. Di dalam gudang kotor, bahan baku dilakukan sortasi kering untuk memisahkan simplisia dengan kotoran dan dilakukan pengeringan lagi. Pengeringan ini dilakukan sehingga lebih awet. Setelah selesai pengeringan, bahan baku yang sudah kering lagi disimpan dalam gudang bersih.



Gambar 4.2 Bagan Proses Pengolahan Bahan Dasar Jamu

8. Bahan Dasar Jamu

Bahan dasar jamu yaitu bahan baku yang digunakan untuk membuat jamu. Bahan – bahan baku yang ada di Perusahaan Jamu Sabdo Palon sebagian besar diperoleh dari pedagang besar (*leveransir*). Bahan – bahan baku yang diterima dari pedagang sebagian

besar sudah mengalami proses pembersihan, pengecilan dan pengeringan. Akan tetapi, bahan baku yang berasal dari perkebunan Perusahaan Jamu Sabdo Palon masih dalam keadaan segar. Sehingga perlu adanya proses pencucian sampai peracikan.

9. Penyortiran

Penyortiran dilakukan untuk memisahkan kotoran – kotoran atau bahan – bahan asing lainnya dari bahan tanaman atau simplisia, misalnya kotoran atau bahan asing pada simplisia jenis akar adalah tanah, kerikil, rumput, akar rusak, bagian tanaman lain selain akar – akaran dan lain – lain. Selain itu juga untuk memisahkan bahan baku yang tidak memenuhi standar yang telah ditentukan.

10. Pencucian/Pembersihan

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran – kotoran yang melekat pada simplisia. Pencucian juga berguna untuk mengurangi mikroba – mikroba yang terdapat pada simplisia. Pencucian simplisia dilakukan dengan menggunakan air bersih seperti air dari mata air, air sumur atau air PAM. Jika digunakan air kotor maka jumlah mikroba pada simplisia tidak akan berkurang bahkan akan bertambah.

Pencucian atau pembersihan bahan ini juga ditujukan untuk menghilangkan cemaran – cemaran yang menempel pada bahan baku. Cemaran – cemaran yang ada pada bahan baku bisa berupa cemaran fisik (misal : tanah), cemaran kimia (misal : pestisida), dan cemaran biologi (misal : jamur, ulat). Dengan demikian diharapkan bahan baku yang akan diproses menjadi jamu bisa benar – benar bersih dan steril.

11. Pengecilan Ukuran

Untuk memenuhi standar keseragaman bahan baku, maka perlu dilakukan proses pengecilan ukuran. Pengecilan ukuran ini dilakukan agar bahan menjadi homogen dan besarnya sama. Pengecilan ukuran ini dilakukan dengan mesin perajang yang digunakan untuk memperkecil ukuran bahan – bahan simplisia kering yang berupa akar – akaran dan kulit kayu. Untuk jenis simplisia rimpang menggunakan metode *filtering* atau penyaringan.

Bahan baku yang telah diterima oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon hampir semuanya sudah mengalami pengecilan ukuran. Sehingga Perusahaan Jamu Sabdo Palon hanya menentukan standar mutu bahan bakunya saja kepada para supliernya. Akan tetapi untuk beberapa jenis bahan baku yang berasal dari perkebunan Perusahaan Jamu Sabdo

Palon seperti luntas, teh rosella dan jenis daunan lainnya pengecilan ukuran dilakukan oleh karyawan Perusahaan Jamu Sabdo Palon sendiri.

12. Pengerinan

Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan pengerinan alami yaitu dengan sinar matahari karena bahan dasar yang diterima dari pedagang dalam bentuk simplisia kering. Pengerinan dengan sinar matahari dilakukan di ruang terbuka yang terkena langsung sinar matahari. Pengerinan yang dilakukan ini menghemat biaya, karena memanfaatkan sinar matahari yang bisa didapat secara cuma – cuma serta hasil pengerinan yang baik. Akan tetapi pengerinan dengan sinar matahari ada kekurangannya yaitu pengerinan tergantung pada cuaca. Apabila cuaca mendung pengerinan terhambat terutama saat musim hujan.



Gamabar 4. 3 Proses Pengerinan Bahan Baku di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

13. Sortasi Kering

Sortasi yang dilakukan di Perusahaan Jamu Sabdo Palon secara manual dan mekanis. Sortasi manual dilakukan untuk menghilangkan cemaran – cemaran fisik (benda asing) pada bahan seperti ranting, kotoran, bunga, tanah dan daun yang ikut tercampur dengan bahan baku khususnya pada simplisia rimpang. Selain itu, pada sortasi secara manual ini juga dilakukan pemisahan bahan baku yang tercemar oleh mikroba atau bahan yang tidak lolos untuk proses berikutnya. Sortasi mekanis dengan metode hembus dan filtering. Metode hembus untuk menghilangkan debu dan metode filtering untuk

mendapatkan keseragaman bahan baku. Dengan metode ini sortasi yang dilakukan mendekati sempurna, karena untuk sortasi yang tidak biasa dikerjakan manual (pembersihan debu) digantikan dengan metode hembus.



Gambar 4. 4 Proses Sortasi Kering Bahan Baku di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

14. Penimbangan

Penimbangan bahan baku dilakukan setelah semua bahan baku kering dan bersih. Adapun tujuan penimbangan bahan baku ini adalah untuk mengetahui jumlah bahan baku kering dan bersih yang dimiliki oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon. Sehingga sewaktu – waktu dibutuhkan tinggal mengambil. Dan walaupun stok yang dimiliki ternyata kurang, maka tinggal dilakukan penambahan atau pemesanan.

15. Penyimpanan

Penyimpanan bahan baku dilakukan setelah bahan baku selesai dilakukan penimbangan. Penyimpanan bahan baku ini menggunakan pengemas primer plastik dan pengemas sekunder dari karung goni atau karung berbahan sejenis karung pakan ternak. Hal itu ditujukan untuk mengantisipasi kemungkinan – kemungkinan yang tidak diinginkan, misalnya kerusakan bahan baku karena air hujan yang masuk, serta mengantisipasi

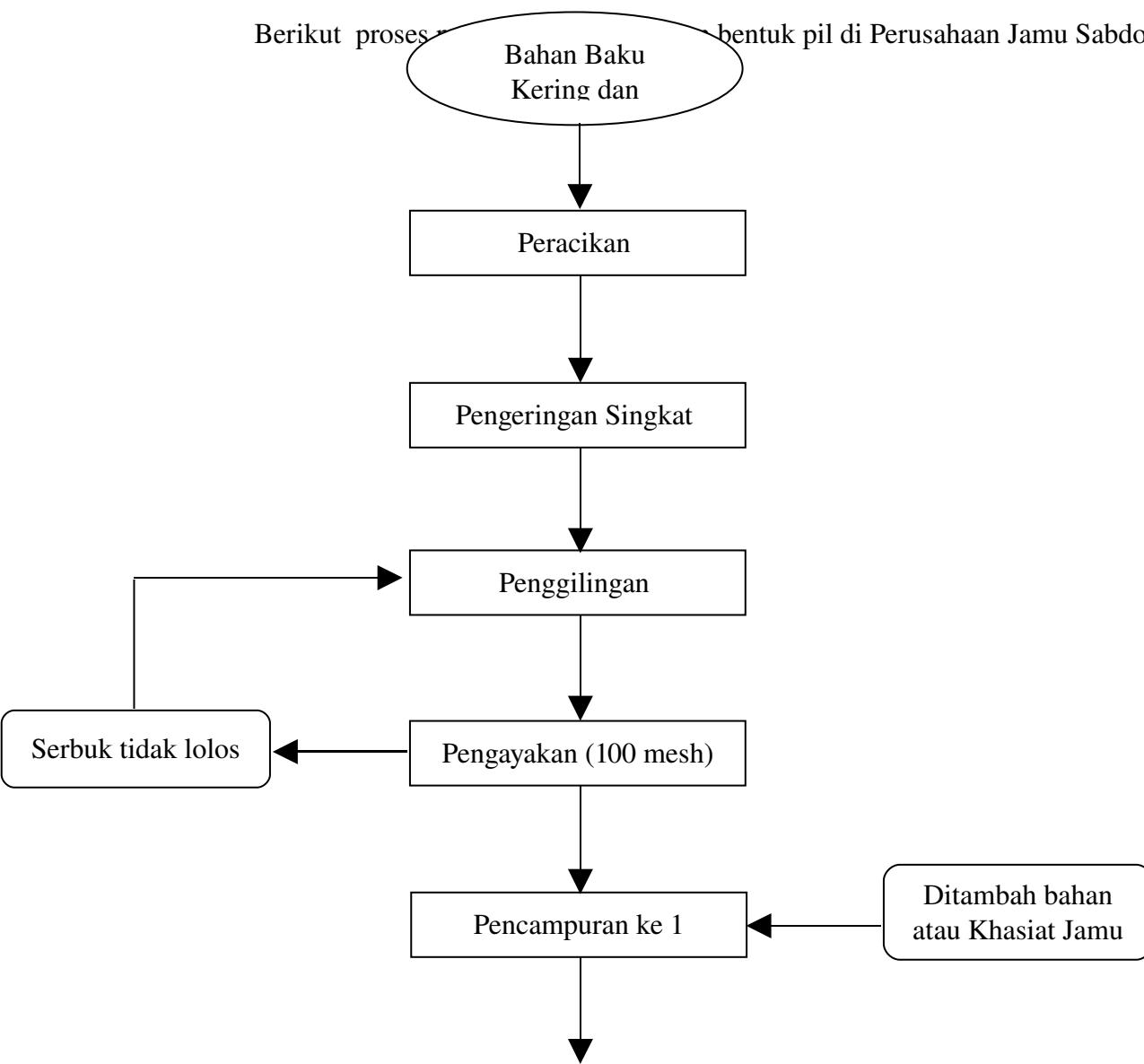
kerusakan atau kebocoran karung sehingga bahan – bahan terjatuh atau tercecer. Selain itu untuk menghindari kesalahan bahan baku, maka sebelum disimpan saat penimbangan juga dilakukan pelabelan jenis bahan baku dan berat bahan baku tersebut. Penyimpanan bahan baku di Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan sistem *First In First Out* (FIFO), hal ini ditujukan untuk menghindari kerusakan bahan yang telah disimpan dalam waktu yang lama dan untuk menjaga kualitas produk.

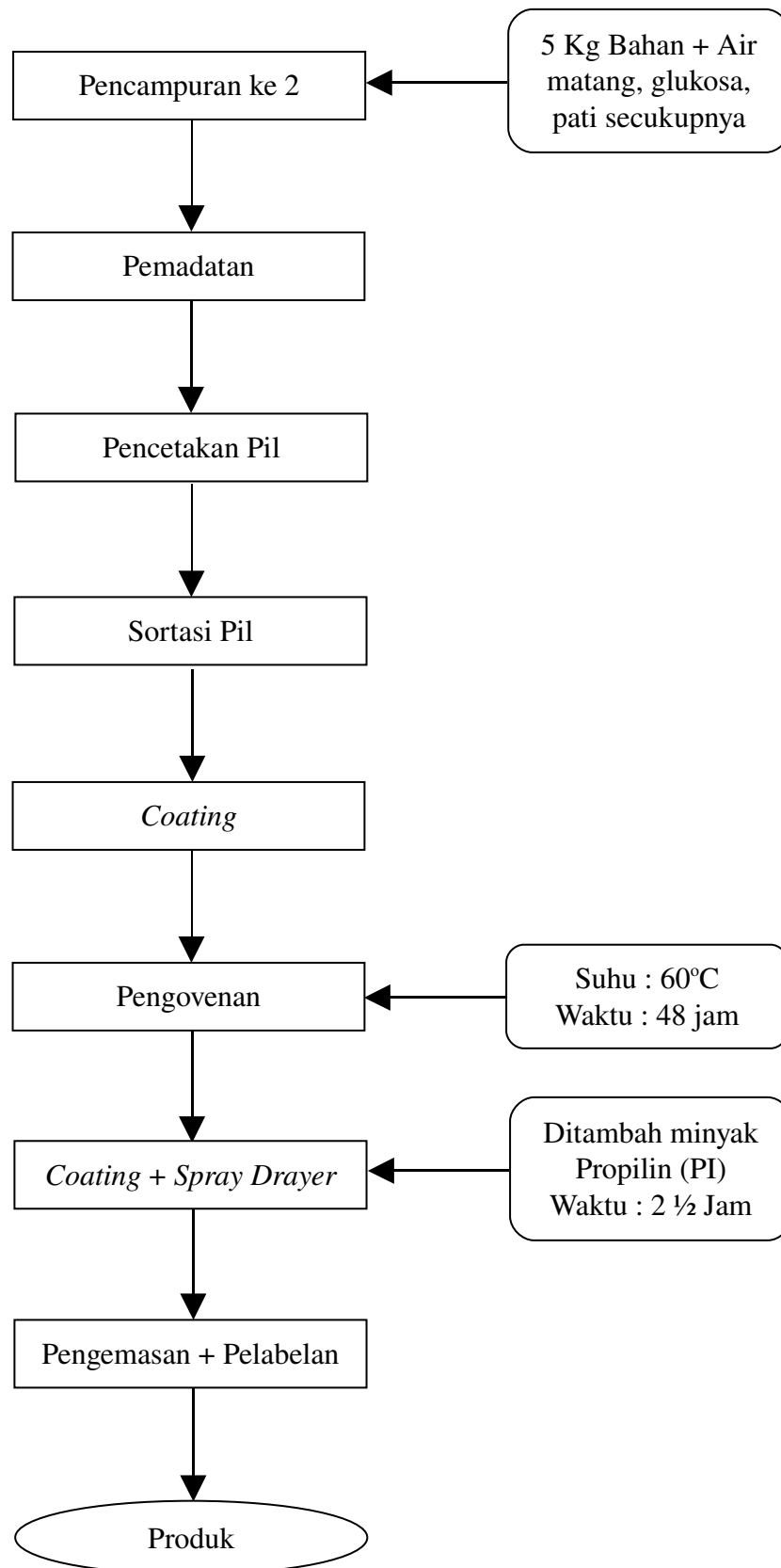
16. Bahan Baku Kering dan Bersih

Sebelum diproses menjadi jamu dalam beberapa bentuk yang lain. Maka dalam penanganan bahan dasar jamu ini, bahan baku harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih. Sehingga, apabila akan diproses menjadi jamu bisa langsung digunakan atau dilakukan proses selanjutnya. Selain itu penyimpanan bahan baku dalam keadaan kering dan bersih untuk menghindari kerusakan karena mikrobia.

C. PRODUKSI

Berikut proses pembuatan bentuk pil di Perusahaan Jamu Sabdo Palon :





Gambar 4.5 Bagan Proses Pengolahan Jamu Pil

18. Peracikan

Setelah bahan dasar jamu diproses sampai diperoleh bahan baku yang kering dan bersih, maka proses selanjutnya adalah peracikan. Peracikan bahan baku dilakukan sesuai dengan formula atau resep jamu yang telah ditentukan. Peracikan dilakukan apabila mendapatkan pesanan jamu sesuai dengan permintaan distributor dan jenis jamu yang laku di pasaran. Untuk menjaga kerahasiaan formula, peracikan dilakukan sendiri oleh pemilik dan diserahkan kepada pihak bagian produksi yang termasuk keluarga pemilik perusahaan yang kemudian dilakukan penggilingan.

Proses peracikan jamu di Perusahaan Jamu Sabdo Palon biasanya dilakukan dalam jumlah yang besar, bahkan sampai berton – ton. Peracikan jamu akan dilakukan, apabila ada permintaan pasar atau pemesanan jamu. Peracikan dilakukan dalam skala besar hal ini ditujukan untuk menghemat biaya transportasi pengiriman bahan baku dari Nguter ke tempat penggilingan di Giriwoyo.

19. Pengeringan Singkat

Pengeringan singkat ini dilakukan bersamaan dengan proses peracikan. Karena peracikan jamu dilakukan dalam jumlah yang besar di halaman pengeringan. Tujuan dari pengeringan singkat ini adalah untuk mengurangi jumlah kadar air, yang dimungkinkan bertambah pada saat proses penyimpanan.

20. Penggilingan

Bahan baku yang sudah diracik sesuai resep atau formulanya masuk dalam gudang racikan, akan dihancurkan dengan mesin penggiling. Penggilingan ini bertujuan untuk mereduski ukuran bahan. Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon ada dua jenis penggilingan yaitu :

- u. Penggilingan untuk jamu pahitan (sambiloto) penggilingan ini dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling biasa, karena tingkat kehalusan tidak begitu dipermasalahan. Karena untuk jamu pahitan biasanya untuk campuran jamu jenis godogan. Tenaga penggerak yang digunakan untuk menjalankan penggiling ini adalah mesin Truk Fuso.

Spesifikasi Mesin Penggiling:

Sumber Tenaga : Mesin Diesel FUSO (Bahan Bakar Solar)

Kapasitas Produksi : 100 Kg / jam



Gambar 4.6 Mesin Penggiling Jamu Pahitan (Sambiloto)

- v. Mesin penggilingan untuk bahan – bahan baku berupa rimpang atau selain sambiloto. Pada proses penggilingan ini dilakukan di daerah Giriwoyo. Hanya orang – orang tertentu saja yang diperkenankan untuk masuk kesana. Hal ini ditujukan untuk menjaga kerahasiaan perusahaan. Pada proses penggilingan ini ada tiga tahap yaitu :

o Tahap I (*Disc Mill I*)

Mesin penggiling ini tidak dilengkapi dengan saringan dan hanya berfungsi menghancurkan simplisia sehingga diperoleh pecaha simplisia yang masih kasar. Kapasitas mesin ini sekitar 50 Kg. Hasil penggilingan Disc Mill I kemudian masuk ke Disc Mill II.

o Tahap II (*Disc Mill II*)

Mesin ini sudah dilengkapi saringan 80 mesh. Hasil dari tahap penggilingan II sudah berupa serbuk agak kasar yang disebut tetes. Hasil penggilingan mengalami susut berat dari 200 Kg menjadi \pm 180 Kg. Hasil penggilingan tahap ini kemudian diayak menggunakan ayakan 80 mesh.

o Tahap III (*Raymond*)

Mesin ini digunakan untuk menggiling tetes yang tidak lolos pada proses pengayakan 80 mesh dan 100 mesh. Prinsip kerja dari mesin penggiling ini adalah menggunakan gigi yang melingkar dengan posisi horisontal dan dilengkapi alat *vacum* sedangkan tetes yang kasar akan tergiling lagi. Hasil penggilingan ini adalah serbuk yang sangat halus seperti debu.

23. Pengayakan

Pengayakan dilakukan setelah penggilingan. Proses ini bertujuan untuk menyeragamkan derajat kehalusan serbuk jamu. Proses pengayakan jamu dilakukan dengan mesin pengayak ukuran 100 mesh. Apabila dari mesin pengayak terdapat serbuk yang tidak lolos maka akan dikembalikan ke bagian penggilingan untuk diikutkan dalam proses penggilingan berikutnya yang untuk sementara disimpan dalam tong plastik. Untuk sisa terakhir diayak dengan ayakan manual dengan tetap menggunakan ukuran kehalusan yang sama. Serbuk yang tidak lolos melalui ayakan manual merupakan ampas. Di Perusahaan Jamu Sabdo Palon memiliki dua buah mesin pengayak yang digunakan untuk mengayak dengan bahan yang berbeda. Berikut gambar mesin pengayak di Perusahaan Jamu Sabdo Palon :



Gambar 4.7 Mesin Pengayak di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

24. Pencampuran Ke 1

Pada pencampuran pertama ini dimaksudkan untuk menghasilkan campuran serbuk jamu yang seragam atau homogen. Pada proses ini dilakukan penambahan bahan – bahan yang diperlukan, semisal menthol sebagai bahan tambah khasiat dan bahan – bahan tambah lain yang dibutuhkan. Hasil dari pencampuran merupakan jamu setengah jadi, yang kemudian akan diujikan di laboratorium dalam bentuk sampel. Pengujian sampel dilakukan di laboratorium Universitas Setia Budi, karena di perusahaan ini belum mempunyai laboratorium sehingga bekerja sama dengan Universitas Setia Budi. Pengujian di laboratorium yang dilakukan antara lain meliputi :

o Organoleptik

Uji organoleptik meliputi pengujian terhadap bentuk, warna, bau, rasa dan tanda – tanda yang dapat dilihat dengan kasat mata.

o Mikroskop

Uji mikroskop meliputi pemeriksaan terhadap benda – benda asing yang terdapat pada serbuk jamu yang tidak dapat dilihat dengan kasat mata.

o Kadar Air

Kadar air adalah banyaknya air yang terdapat di dalam bahan. Air tersebut dapat berasal dari kandungan awal simplisia, penyerapan uap air pada saat produksi maupun saat berada pada peredaran atau masa tunggu produk dalam penyimpanan (waktu *delay*). Persyaratan kadar air yang ditetapkan oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon yaitu kurang dari 10 %.

o Kadar Abu

Penetapan kadar abu merupakan suatu cara untuk mengetahui kandungan mineral dalam serbuk dengan cara menghitung sisa pembakaran. Persyaratan kadar abu yang ditetapkan yaitu sekitar 90 %.

o Cemarkan Mikroba dan Jamur

Uji cemarkan mikroba dan jamur dilakukan pada semua bentuk sediaan jamu, baik serbuk maupun pil. Uji cemarkan ini dilakukan untuk mengetahui ada atau tidaknya mikroba *pathogen* dan jamur penghasil *aflatoksin*.

o Keseragaman Berat

Keseragaman berat perlu diperhatikan agar ketepatan takaran dapat terpenuhi. Dan menjaga kualitas produk kepada konsumen dari beratnya jamu. Keseragaman berat di Perusahaan Jamu Sabdo Palon dapat diukur secara otomatis oleh mesin pengemas. Akan tetapi untuk mengetahui ketepatan beratnya pun masih menggunakan timbangan ukur.

o Khasiat

Uji ini dilakukan untuk mengetahui kandungan gizi atau khasiat dari resep – resep jamu yang telah dibuat oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon.



Gambar 4.8 Mesin Pencampur (*Mixer*) di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

25. Pencampuran Ke 2

Setelah diperoleh homogenitas serbuk jamu, selanjutnya jamu di buat adonan sebelum nantinya dilakukan proses pencetakan pil. Dalam pencampuran yang kedua ini, Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan mesin mixer dengan kapasitas 5 Kg. Dalam pencampuran yang kedua ini juga ditambahkan air serta perekat dari glukosa (kembang gula) dan pati yang diberikan secukupnya. Penambahan kembang gula berfungsi agar saat pencetakan pil tidak mudah pecah. Sedangkan penambahan pati ditujukan agar saat dikonsumsi, pil mudah dicerna dan cepat larut dalam tubuh.



Gambar 4.9 Mesin Pencampur (*Mixer*) adonan Pil di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

26. Pemadatan

Pemadatan dilakukan setelah proses pembuatan adonan. Pemadatan ini dimaksudkan agar adonan jamu menjadi padat. Sehingga memudahkan dalam proses pencetakan jamu pil. Prinsip kerja dari mesin pemadat ini hampir sama dengan penggiling daging. Proses pemadatan untuk 5 Kg adonan dibutuhkan waktu selama ± 3 menit.



Gambar 4.10 Mesin Pemadat di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

27. Pencetakan Pil

Adonan jamu yang telah dipadatkan dengan mesin pemadat, selanjutnya diproses menjadi jamu dalam bentuk pil. Dalam membuat jamu pil ini menggunakan bantuan mesin pencetak pil. Mesin pencetak yang dimiliki oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon mempunyai kapasitas produksi 5 Kg/jam.



Gambar 4.11 Mesin Pencetak Pil di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

28. Sortasi Pil

Sortasi pil ini ditujukan untuk memperoleh keseragaman bentuk pil. Dalam sortasi dilakukan secara manual dengan menggunakan bantuan ayakan kecil yang memiliki lubang – lubang yang berdiameter \pm lebih kecil dari pil yang dicetak untuk menghilangkan pil – pil yang pecah atau tidak utuh. Selain itu juga dilakukan pemilihan pil yang pecah ataupun tidak dan pil yang bulat ataupun tidak. Apabila ada pil yang pecah dan tidak bulat, maka dilakukan pencetakan ulang. Namun, kalau pil lolos seleksi akan dilakukan proses selanjutnya.

29. *Coating*

Pil yang lolos seleksi selanjutnya dimasukkan ke dalam mesin *coating*. Dalam proses ini ditujukan untuk menghaluskan bulatan – bulatan pil dan lama waktu yang dibutuhkan untuk memperoleh hasil yang halus ini adalah \pm 30 menit. Mesin *coating* di Perusahaan Jamu Sabdo

Palon memiliki kapasitas maksimal 30 Kg dan memiliki kapasitas minimal agar diperoleh hasil yang baik adalah 25 Kg.



Gambar 4.12 Mesin *Coating* di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

30. Pengovenan

Bulatan utuh yang telah dimasukkan ke dalam *coating* kemudian di oven selama 48 jam sampai kering dengan suhu rata – rata 60 °C. Dalam pengovenan menggunakan suhu yang sedang agar pil benar – benar kering sampai dalam dan bulatan – bulatan pil tetap utuh. Jika dalam pengovenan suhu yang digunakan terlalu tinggi, maka bulatan pil akan retak dan bagian luarnya akan cepat kering sedangkan bagian dalamnya basah.



Gambar 4.13 Mesin Oven di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

31. *Coating dan Spray Drayer*

Setelah pil dioven, selanjutnya dilakukan coating yang kedua. Pada coating yang kedua ini juga ditambahkan PI yaitu sejenis minyak non folatil yang tidak mudah menguap. Penggunaan PI ini ditujukan agar pil kelihatan mengkilap. Untuk membantu mempercepat proses pengeringan pil, maka dalam proses *coating* yang kedua ini ditambahkan *spray drayer*. Dalam coating yang kedua ini membutuhkan waktu kurang lebih selama 2½ jam. Setelah itu pil diangin – anginkan sebentar, kemudian dimasukkan ke dalam tempat penyimpanan.



Gambar 4.14 Mesin Coating di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

32. Pengemasan dan Pelabelan

Pada proses pengemasan primer jamu pil di Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan bantuan mesin pengemas yang memiliki kapasitas produksi ± 2500 sachet/jam. Pengemas primer yang digunakan untuk mengemas produk jamu pil ini berbahan *policellopepper* yaitu kemasan yang terbuat dari *oriented polypropylene* (OPP) 25 gram yang dilapisi dengan *polyetilene* (PE) 15 gram, sehingga kemasan tersebut terlihat seperti kertas yang dilapisi plastik. Sedangkan untuk pengemas sekunder dan tersier menggunakan plastik *polyetilen* (PE). Dan menggunakan pengemas quarter dari bahan kardus.

Proses pelabelan produk dilakukan secara otomatis oleh mesin pengemas saat pengemasan untuk pelabelan kode produksi. Sedangkan untuk pelabelan PIRT, bahan baku, khasiat, BPOM sudah tercantum langsung pada pengemas. Dalam pengemasan bahan pangan terlebih lagi produk jamu harus memperhatikan standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Hal ini ditujukan untuk menjaga kepercayaan konsumen dan menjaga keamanan produk.



Gambar 4.15 Mesin Pengemas Perusahaan Jamu Sabdo Palon

D. PRODUK AKHIR

Perusahaan Jamu Sabdo Palon menghasilkan beberapa macam produk akhir jamu berbentuk pil. Bervariasinya produk jamu dalam bentuk pil tersebut dikarenakan khasiat dan fungsi dari masing – masing jamu tersebut berbeda. Hampir semua jamu bentuk pil yang diproduksi oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah untuk wanita. Dan berikut beberapa contoh produk jamu pil yang dihasilkan Perusahaan Jamu Sabdo Palon :

1. Jamu Lancar Haid



Gambar 4. 16 Jamu Lancar Haid

Khasiat

Membantu melancarkan haid serta meredakan sakit dan nyeri pada saat haid, menyegarkan bada

2. Jamu Candik Ayu



Gambar 4. 17 Jamu Candik Ayu

Khasiat

Membantu mengurangi lendir yang berlebihan dan bau yang kurang sedap pada kewanitaannya. Dapat juga membantu menghilangkan bau badan dan menyegarkan tubuh sehingga dapat memperkokoh mahligai perkawinan.

3. Jamu Sepet Wangi



Gambar 4. 18 Jamu Sepet Wangi

Khasiat

- l. Meluruhkan lemak dalam tubuh
- m. Melangsingkan badan
- n. Mengurangi kolesterol
- o. Membantu mengecilkan perut sehingga tubuh terasa enteng
- p. Menghilangkan rasa malas
- q. Menjadikan wajah senantiasa bercahaya

4. Jamu Majakani



Gambar 4. 19 Jamu Majakani

Khasiat

- r. Memperindah bentuk tubuh agar tampak awet muda serta bercahaya
- s. Mengurangi lendir dan bau badan yang kurang sedap
- t. Mengencangkan otot perut
- u. Menjaga badan agar tetap sehat dan segar

5. Jamu Galian Montok



Gambar 4. 20 Jamu Galian Montok

Khasiat

- v. Khusus bagi wanita dengan tubuh kurus, lemah, mudah lelah, kurang nafsu makan dan merasa kurang indah bentuk tubuhnya.
- w. Dengan minum jamu ini badan akan terasa sehat, segar, nafsu makan dan badan montok menarik

6. Jamu Raket Wangi



Gambar 4. 21 Jamu Raket Wangi

Khasiat

- x. Membantu mengurangi lendir yang berlebihan dan bau yang kurang sedap
- y. Mencegah keputihan serta menjadikan para wanita selalu awet muda sehingga keharmonisan rumah tangga selalu terjaga

7. Jamu Kusuma Wanita

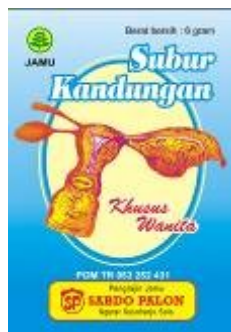


Gambar 4. 22 Jamu Kusuma Wanita

Khasiat

- z. Membantu memulihkan stamina dan kesehatan para wanita sehingga membuat wajah terlihat cantik berseri
- aa. Mengurangi keputihan sehingga menambah gairah dalam hubungan suami istri

8. Jamu Subur Kandungan

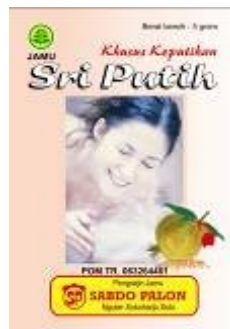


Gambar 4. 23 Jamu Subur Kandungan

Khasiat

Untuk para ibu yang ingin cepat mendapatkan keturunan. Sangat baik untuk menyuburkan tempat peranakan/rahim yang kering dan lemah sehingga janin tidak mudah gugur

9. Jamu Sri Putih

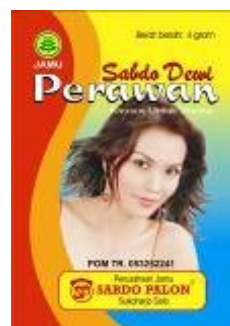


Gambar 4. 24 Jamu Sri Putih

Khasiat

Membantu mengurangi problem keputihan yang menyebabkan bau badan tidak sedap, lendir berlebihan, dan gatal – gatal pada organ kewanitaan. Jamu ini khusus untuk para wanita baik yang masih gadis maupun yang sudah berumah tangga.

10. Jamu Perawan



Gambar 4. 25 Jamu Perawan

Khasiat

- bb. Membantu mengurangi lendir yang berlebihan dan bau yang tidak sedap pada organewanitaan
- cc. Membersihkan rahim setelah mensturasi maupun melahirkan
- dd. Menambah kehangatan waktu bermesraan sehingga keharmonisan rumah tangga terjaga

Setelah semua proses produksi selesai, produk disimpan digudang grosir dalam bentuk paket yang ditempatkan pada rak yang penentuannya sesuai urutan tanggal pembuatan. Gudang distribusi berada di dekat gudang produksi, akan tetapi tempatnya berlainan yang berjarak sekitar 300 m. Pendistribusian jamu di Perusahaan Jamu Sabdo Palon diatur sedemikian rupa sehingga produk dapat dikeluarkan sesuai permintaan pasar, sedangkan pengangkutan produk akhir dari bagian kemasan ke gudang distribusi menggunakan mobil *box*.

E. PEMASARAN

1. Teknik Pemasaran

Dalam memasarkan produknya Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan *Strategy Marketing Mix* dan sistem DO (order pengiriman barang). *Strategy Marketing Mix* yaitu suatu rencana untuk menyeleksi dan menganalisa pasar sasaran serta mengembangkan atau mempertahankan pemasaran yang ditujukan untuk memuaskan pasar sasaran tersebut. Dalam pendistribusian barang di Perusahaan Jamu Sabdo Palon menggunakan strategi *First In First Out* (FIFO) yaitu bahan yang masuk pertama kali akan keluar pertama kali pula. Hal ini dilakukan untuk menjaga mutu dari produk mengingat lama dari penyimpanan produk di dalam gudang grosir. Semakin lama penyimpanan maka produk akan memiliki mutu yang kurang baik. Strategi yang digunakan Perusahaan Jamu Sabdo Palon untuk memasarkan produknya tersebut mencakup beberapa kebijakan antara lain :

11. Kebijakan Produk

Perusahaan Jamu Sabdo Palon menghasilkan bermacam – macam merk jamu dalam bentuk pil. Merk – merk yang dipakai dari jamu yang dihasilkan oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon biasanya tidak jauh berbeda dengan khasiat dari masing – masing produknya.

Jamu – jamu yang dihasilkan oleh Perusahaan Jamu Sabdo Palon kebanyakan untuk wanita, akan tetapi jamu ada juga jamu untuk pria. Dalam upaya memberikan kepuasan kepada para pelanggannya, maka Perusahaan Jamu Sabdo Palon memberikan kesempatan kepada para pelanggan untuk memberikan saran dan kritiknya, sehingga perusahaan bisa mengetahui kekurangannya.

12. Kebijakan Harga

Dalam menentukan harga jual, maka perusahaan mendasarkan pada metode *Cost Plus Pricing* dimana penentuan harga jual didasarkan atas harga pokok ditambah biaya – biaya lain dan ditambah dengan keuntungan yang diharapkan.

Penetapan harga jual dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.1 Penetapan Harga Jual di Perusahaan Jamu Sabdo Palon

Unsur Harga Jual	Jumlah
▪ Harga pokok produksi	75%
▪ Biaya distribusi	5%
▪ Biaya lain – lain	15%
▪ Keuntungan yang diharapkan	5%
Total	100%

Sumber : Bagian Pemasaran Perusahaan Jamu Sabdo Palon

Jalur pembayaran atas penjualan produk Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah dari konsumen membayar kepada pengecer, dari pengecer membayar ke distributor, dari distributor ke agen dan dari agen membayar ke perusahaan.

Harga yang ditetapkan oleh perusahaan kepada penyalur didasarkan pada harga eceran. Penetapan harga tersebut adalah sebagai berikut :

Tabel 4.2 Penetapan Harga Eceran Perusahaan Jamu Sabdo Palon

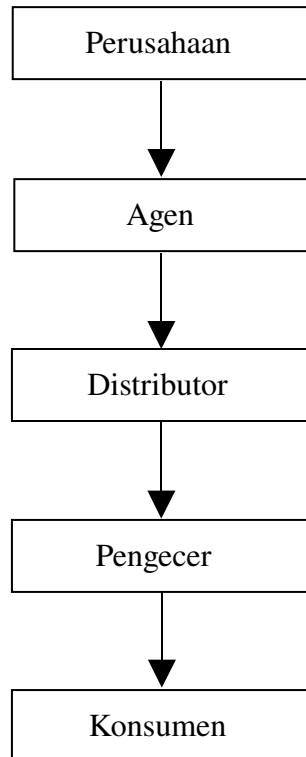
Harga yang Harus Dibayar	% Dari Harga Eceran
--------------------------	---------------------

▪ Agen kepada perusahaan	70%
▪ Distributor kepada agen	80%
▪ Pengecer kepada distributor	90%
▪ Konsumen kepada pengecer	100%

Sumber : Bagian Pemasaran Perusahaan Jamu Sabdo Palon

13. Kebijakan Distribusi

Kebijakan distribusi adalah proses penyaluran produk dari produsen ke konsumen. Adapun proses penyaluran produk Perusahaan Jamu Sabdo Palon dapat dilihat dalam gambar berikut :



Gambar 4.26 Skema Aliran Distribusi Produk Perusahaan Jamu Sabdo Palon

14. Kebijakan Promosi

Dalam menjalankan kegiatan promosi, Perusahaan Jamu Sabdo Palon bekerja sama dengan agen tunggal. Beberapa bentuk kegiatan promosi yang dilakukan antara lain : pembuatan spanduk, pemajangan sampel produk pada tiap toko, memberikan bonus pada setiap pembelian 1 slop dengan memberikan bonus 1 *sachet* setiap *pack*, dimana setiap 1

slop berisi 5 *pack* dan setiap *pack* berisi 10 *sachet*.

2. Daerah Pemasaran

Daerah pemasaran produk Perusahaan Jamu Sabdo Palon masih dalam negeri, yang umumnya paling banyak ke luar Jawa seperti Kalimantan, Sumatra dan Irian Jaya. Sedangkan pemasaran di daerah Jawa umumnya di daerah Bandung dan di daerah sekitar misalkan di pasar, di toko – toko jamu dan sebagainya. Harga produk dan desain kemasan ditetapkan melalui *survey* pasar untuk menjangkau dan memenuhi kebutuhan konsumen, khususnya kalangan menengah ke bawah.

F. PENGENDALIAN MUTU

Dalam upaya mempertahankan dan memperbaiki mutu produk Perusahaan Jamu Sabdo Palon sangat memperhatikan terhadap bahan baku jamu, karena bahan baku jamu sangat berpengaruh terhadap kualitas produk. Adapun pengendalian mutu yang dilakukan di Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah sebagai berikut :

1. Pengendalian Mutu untuk Bahan Baku dan Bahan Pembantu

Pengawasan mutu yang dilakukan untuk bahan baku (*simplisia*) dan bahan pembantu dilakukan sejak memesan atau dari pedagang (*leveransir*), yaitu bahan baku harus benar – benar sesuai dengan permintaan Perusahaan Jamu Sabdo Palon antara lain *simplisia* harus benar – benar kering, tidak berjamur dan bersih. Pengawasan bahan baku yang telah diterima yaitu dengan menyimpannya di gudang bahan baku atau *simplisia*. Dalam rangka untuk mengantisipasi kerusakan bahan oleh serangga di Perusahaan Jamu Sabdo Palon juga menambahkan bahan yang berfungsi untuk menjauhkan atau mengusir serangga.

2. Pengawasan Proses

Pengawasan selama proses di Perusahaan Jamu Sabdo Palon dilakukan setiap satu kali proses selesai. Dengan mengambil sampel dari hasil produksi untuk di ujikan ke laboratorium agar memiliki kesesuaian dengan standar mutu yang ditetapkan. Pengawasan proses ini diharapkan dapat menjaga kualitas mutu produk yang akhirnya menghasilkan produk akhir yang berkualitas.

Pengawasan proses juga dilakukan terhadap lingkungan kerja yang meliputi pengawasan terhadap kebersihan alat, pekerja dan tempat kerja. Kebersihan alat, dijaga dengan selalu membersihkannya setiap selesai digunakan dan sebelum digunakan sehingga keadaannya selalu

bersih meskipun tidak terpakai. Kebersihan tempat kerja dijaga dengan membersihkannya dengan menyapu dan dilakukan pengepelan.

3. Pengawasan Mutu Produk

Pengawasan mutu terhadap produk dilakukan dari produk setengah jadi sampai produk jadi. Untuk produk jamu setengah jadi akan dilakukan pemeriksaan laboratorium, jika lulus dari pemeriksaan baru akan diberi no.*batch* yang berarti jamu tersebut dapat diproses lebih lanjut yaitu dikemas. Pemeriksaan terhadap produk jadi meliputi pemeriksaan setelah dikemas dan stabilitas jamu untuk pasca produksi. Pemeriksaan dilakukan dengan memeriksa sampel yang telah dikemas dalam setiap batch yang dihasilkan. Pemeriksaan yang dilakukan meliputi derajat kehalusan, keseragaman bobot, nomor kode produksi dan pencantuman tanggal kadaluarsa.

4. Pengawasan Terhadap Peralatan

Pengawasan terhadap peralatan dilakukan dengan perawatan mesin – mesin dan peralatan produksi. Dalam perawatan mesin dilakukan secara *preventif* dan *breakdown maintenance*. Sedangkan jika terjadi kerusakan mendadak dilakukan tindakan korektif. Perawatan *preventif* yaitu dengan penjagaan kebersihan dan pelumasan serta tindakan – tindakan awal untuk mencegah kerusakan. *Breakdown maintenance* yaitu dengan penggantian *spare parts*. Untuk peralatan dibersihkan setiap akan digunakan dan setelah digunakan. Dengan demikian mesin dan peralatan dapat digunakan dan dioperasikan secara optimal dan menekan kerusakan produk akhir yang dihasilkan sehingga mutu dapat terjaga.

G. SANITASI

1. Sanitasi Ruangan dan Peralatan Mesin

Dalam sanitasi ruangan dan peralatan mesin, pembersihan ruangan dilakukan setiap hari khususnya pada ruangan produksi. Pembersihan yang dilakukan dengan menggunakan sapu dan juga dilakukan pengepelan dengan menggunakan Lysol atau Creolyn yaitu pembersih lantai sejenis karbol. Pembersihan dan pengepelan dilakukan sebelum dan setelah jam kerja selesai. Hal ini dilakukan agar ruangan produksi tetap terjaga kebersihannya, selain itu ruangan produksi di Perusahaan Jamu Sabdo Palon tidak terlalu besar sehingga pembersihan dan pengepelan bisa dilakukan setiap hari secara rutin.

Alat produksi dibersihkan secara berkala bersamaan dengan perawatan mesin minimal satu bulan sekali. Mesin setelah dipakai, dibersihkan dengan tekanan vakum. Pencucian mesin

atau alat dilakukan oleh bagian teknik yang menyesuaikan jadwal proses produksi (tidak dijadwalkan secara rutin).

2. Sanitasi Karyawan

Sanitasi tenaga kerja meliputi kebersihan pekerja yang dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Sumber kontaminan tersebut misalkan rambut pekerja yang rontok. Hal tersebut dapat mengganggu kualitas produk, sehingga untuk menanggulangi dan mencegah kejadian tersebut, maka pekerja diwajibkan memakai penutup rambut. Karena mayoritas bagian produksi tenaga kerjanya perempuan dan beragama Islam, maka dalam bekerja memakai jilbab yang warnanya sesuai dengan warna dasar seragam. Selain memakai penutup kepala, dalam bekerja karyawan juga memakai perlengkapan seperti sandal yang sudah disiapkan oleh perusahaan, masker, seragam dan celemek. Untuk karyawan laki – laki dilarang merokok di area produksi serta menjaga kebersihan dan kerapian lingkungan. Selain itu untuk menjaga sumber kontaminan pekerja harus membiasakan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, setelah dari toilet ataupun kapanpun diperlukan. Untuk sanitasi karyawan ini perlu dilakukan pengawasan, karena kadang ada karyawan yang lalai dalam melakukan sanitasi.

3. Penanganan Limbah

Limbah dari proses produksi yang dihasilkan Perusahaan Jamu Sabdo Palon berupa limbah padat, sedangkan limbah cairnya hanya limbah rumah tangga serta limbah – limbah lain yang tidak mencemari lingkungan.

VI. Limbah padat

Limbah padat yang terdapat di Perusahaan Jamu Sabdo Palon yaitu sisa – sisa sortasi dan kemasan. Cara penanganannya yaitu untuk kemasan dibakar di tempat pembakaran yang berada di lokasi pabrik, yang selanjutnya dibuang di tempat pembuangan akhir (TPA).

VII. Limbah cair

Limbah cair seperti air buangan sisa pencucian alat dan sebagainya langsung dibuang ke saluran perairan atau selokan.

VIII. Limbah lainnya

Limbah yang lain yang dihasilkan seperti debu atau partikel – partikel kecil seperti kotoran dari bahan baku, alat maupun dari jamu serbuk yang diterbangkan angin. Untuk menanggulangi hal ini selalu dilakukan pembersihan ruangan produksi setiap hari dan pembersihan alat produksi setelah selesai digunakan. Sedangkan untuk di bagian penggilingan, pada mesin giling telah dilengkapi kantung penyaring udara sehingga bisa mengurangi cemaran.

V. PENUTUP

17. KESIMPULAN

Dari magang yang telah dilakukan di Perusahaan Jamu Sabdo Palon, maka dapat disimpulkan :

- r. Perusahaan Jamu Sabdo Palon adalah perusahaan yang bergerak di pengolahan hasil pertanian terutama rempah – rempah dan tanaman obat yang menghasilkan beberapa jenis produk jamu.
- s. Secara umum proses pengolahan jamu bentuk pil dapat dibedakan menjadi dua yaitu pengolahan bahan dasar dan proses pengolahan jamu pil.
- t. Pengolahan bahan dasar meliputi : penyortiran bahan, pencucian, pengecilan ukuran, pengeringan, sortasi kering, penimbangan dan penyimpanan.
- u. Proses pengolahan pil meliputi : peracikan, pengeringan singkat, penggilingan, pengayakan, pencampuran 1, pencampuran 2, pemadatan, pencetakan pil, sortasi pil, coating, pengovenan, coating dan spray drayer, pengemasan dan pelabelan.
- v. Pengendalian mutu di Perusahaan Jamu Sabdo Palon meliputi : pengendalian mutu bahan baku dan bahan pembantu, pengawasan proses, pengawasan mutu produk, dan pengawasan terhadap peralatan.
- w. Daerah pemasaran jamu hasil produksi Perusahaan Jamu Sabdo Palon meliputi : Bandung, Kalimantan, Sumatra, Irian Jaya dan beberapa daerah lain di Indonesia.

24. SARAN

Dari magang yang telah dilakukan di Perusahaan Jamu Sabdo Palon, maka ada beberapa saran diantaranya :

- y. Pada proses sortasi kering, hendaknya dilakukan pengujian lebih lanjut terhadap bahan baku yang lolos sortasi dengan pengujian mikroba di laboratorium, apakah masih ada cemaran mikroba atau tidaknya. Kemudian menentukan tindakan antisipasinya.
- z. Karena bahan baku dipesan dalam waktu yang lama, maka pada waktu penyimpanan bahan baku untuk diperhatikan hal ^{hal} yang dapat merusak bahan baku, kemudian dilakukan tindakan antisipasinya (misal : ⁵⁹kan bahan baku oleh serangga, air, mikroba).
- aa. Selama kegiatan produksi hendaknya karyawan tetap memakai perlengkapan keselamatan kerja,

serta tetap menjaga sanitasi selama proses produksi berlangsung.

- bb. Agar Perusahaan Jamu Sabdo Palon tetap menerapkan pengendalian mutu dalam segala aspek secara baik, serta perhatian yang lebih pada sanitasi karena juga sangat menentukan mutu dari produk – produk yang dihasilkan. Terutama untuk mesin – mesin yang digunakan untuk selalu dijaga kebersihannya.
- cc. Akan lebih baik jika untuk semua pengisian dan pencetakan jamu menggunakan mesin untuk mengurangi kontaminasi dari luar.
- dd. Untuk menjaga kualitas produk, maka perlu adanya standarisasi mutu produk.
- ee. Untuk menjaga keamanan produk, diharapkan menggunakan pengemas yang foodgrade (aman untuk dikonsumsi). Dan menerapkan format pelabelan yang telah ditetapkan oleh pemerintah.
- ff. Dengan semakin banyaknya perusahaan – perusahaan jamu yang menggunakan Bahan Kimia Obat (BKO), maka diharapkan untuk Perusahaan Jamu Sabdo Palon untuk menjaga keasliannya atau tetap tidak menggunakan BKO dalam semua produknya.
- gg. Untuk meningkatkan kapasitas produksi, sebaiknya menggunakan semua media yang saat ini berkembang seperti media cetak (majalah, surat kabar), media elektronik (radio, tv, internet) ataupun media – media lain yang mendukung.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. *Kajian Potensi Tanaman Obat*. Pusat penelitian dan Pengembangan Farmasi dan Obat Tradisional. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 1995. *Materia Medika Indonesia jilid IV*. Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 1994. *Kodifikasi Peraturan Perundang – undangan Obat Tradisional*. Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Anonim. 1985. *Cara Pembuatan Simplisia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. LPFE UI. Jakarta.
- Buckle, K.A, Dkk. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Gunawan, Dkk. 2004. *Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid I*. Penbar Swadaya. Jakarta.
- Harsono, R. 1986. *Manajemen Pabrik*. Balai Pustaka, Jakarta.
- Kartosapoetra. 1992. *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kusmawati, Dkk. 2000. *Dasar – Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Martha Tilaar Innovation Center. 2002. *Budidaya Tanaman Organik Tanaman Obat Rimpang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardjo, Sri. 1998. *Mengenal Kelompok Standard ISO 9000 dan ISO 14000*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahardjo, Sri. 1999. *Pengelolaan Keamanan Pangan Dalam Usaha Jasa Boga*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rismunandar, 1998. *Rempah – Rempah Komoditi Eksport Indonesia*. Sinar Baru. Bandung.
- Sudarmadji, Slamet. 1999. *Dasar Pemikiran dan Filsafat Mutu*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 13.
- Sudarmadji, Slamet. 1999. *Dasar Pemikiran dan Filsafat Mutu*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal 18.
- Sulistya Utami, Indyah. 1999. *Unsur Penentu Mutu dan Daur Pengendali Mutu*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Supriatna, Soemantri. 2002. *Teknik Penanganan dan Pengelolaan Pascapanen Rimpang*. Majalah Warta No.2 Tahun 2002. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Perkebunan. Bogor.
- Syarief, Evi. 2003. *Obat Tradisional Diserbu*. Majalah Trubus No.400 Tahun 2003. Yayasan Sosial

Tani Membangun. Jakarta.

Syukur, Chepy. 2004. *Temu Putih Tanaman Obat Anti Kanker*. Penebar Swadaya Jakarta.